

CAVA BIANCA

BIANCO IGT VALLE D'ITRIA



Vitigni: Fiano - Bianco d'Alessano
Zona Viticola: Valle d'Itria
Altitudine: 400/450 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Alberello/Spalliera
Resa uva q.li/ha: 100 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di Settembre
Vinificazione: Metà fermentazione in acciaio a temperatura controllata e completamento in barrique
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13% vol.
Affinamento: In barrique di rovere francese per circa 8 mesi e in bottiglia per circa 2 mesi
Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati conferiti dal legno
Profumo: Bouquet intenso, fruttato e speziato
Sapore: Al gusto è vellutato, pieno e corposo
Abbinamenti: Adatto per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati
Temperatura di servizio: 12°/14° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Fiano - Bianco d'Alessano
Vineyard location: Valle d'Itria area
Altitude: 400/450 mt
Soil: Karst soil
Training system: Gobelet/Espalier
Grape yield Kg/ha: 10,000 Kg
Harvest: Second half of September
Vinification: Half fermentation in steel tanks at controlled temperature and completion in barrel
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 13% vol.
Ageing: In French durmast barrel for about 8 months and later in bottle for about 2 months
Colour: Intense straw yellow with golden shades given by wood
Smell: Intense bouquet, fruity and spicy
Taste: Taste is velvety and full-bodied
Food Pairing: Suitable for fish based cuisine, white meat and semi-matured cheese
Serving Temperature: 12°/14° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939