



@lessandro Labbate
Il Salento a tavola

Shop on line di olio, vino e altre delizie

VINO BIANCO BIZZARRO LABBATE



Denominazione: Bizarro

Classificazione vino: IGP – SALENTO – BIANCO FRIZZANTE

Area di produzione: Leverano (Le). Uve : 60% Bombino , 20 % Chardonnay , 20% Trebbiano.

Titolo alcolometrico: 11,50% vol. Natura del terreno : di origine alluvionale , di medio impasto con zone tendenti al ciottoloso. Resa per ettaro : 100 quintali di uva.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 4500-5000 piante per ettaro.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto, dopo chiarifica statica , viene travasato e aggiunto di lieviti selezionati per fermentare a temperatura di 16°-18° C. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il tradizionale metodo Charmat corto (circa 3 mesi).

Capacità di invecchiamento: da bere giovane.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino tenue; Profumo fine e abbastanza persistente;
Palato: fruttato con piacevole sentore di crosta di pane e di lieviti; temperatura di servizio: 4°-6° C.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbina splendidamente con le pizze, i primi piatti a base di pesce e carni bianche.