

ANGELO BIANCO

SALENTO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BARRIQUE



GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

13°

LINEA

NOBILI



L' Angelo Bianco è un vino in purezza ricavato da vigneti Chardonnay allevati con il sistema del guyot in terreni caratterizzati da un sottosuolo argilloso e calcareo. Si tratta di un prodotto dallo sguardo intenso, che viene lavorato in acciaio durante la fase di vinificazione mentre resta in barrique durante la fase di affinamento di circa 6 mesi ; in tal modo acquisisce una complessità di aromi al naso notevoli e un sorso di spessore in bocca. Un'etichetta che sfida lo scorrere del tempo, garantendo negli anni a venire un'evoluzione importante. Questo Chardonnay si palesa all'occhio con un colore che richiama il dorato, brillante e lucente. L'insieme dei profumi che avvolgono il naso richiama sentori principalmente fruttati quali mela matura, banana, caratterizzati sul finale da un accentuarsi dei rimandi speziati. Al palato è di corpo medio, con un sorso rotondo e avvolgente, contraddistinto da un gusto fruttato con sentori di vaniglia nel finale. Un bianco dal profilo nitido, ben definito, che ben si abbina con piatti saporiti quali spaghetti o risotti ai frutti di mare, sformati di funghi, melanzane e peperoni ripieni ; piacevole la combinazione con grigliate di pesce e carni bianche.



Vitigno:
Chardonnay



Vinificazione:
Lavorato in acciaio durante la fase di vinificazione mentre resta in barrique durante la fase di affinamento di circa 6 mesi



Bouquet:
Sentori fruttati, mela matura, banana, rimandi speziati.



Abbinamenti:
Spaghetti o risotti ai frutti di mare, sformati di funghi, melanzane e peperoni ripieni ; grigliate di pesce e carni bianche.



Zona:
Manduria



Colore:
Dorato, brillante



Gusto:
Corpo medio, sorso rotondo, gusto fruttato, sentori di vaniglia.



Temperatura di servizio:
12 - 14 °C



Grape variety:
Chardonnay



Vinification:
in steel, with about six months' ageing in barriques



Bouquet:
Fruity scents of ripe apple and banana, with spicy hints



Pairing:
Seafood spaghetti or risotto, mushroom flans, stuffed aubergines and peppers; grilled fish and white meat.



Production zone:
Manduria



Colour:
Golden, bright



Palate:
Medium body, rounded mouthfeel, fruity taste, hints of vanilla.



Serving temperature:
12 - 14 °C