



I PASTINI

VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA



Denominazione
Name

Dati agronomici
Management data

Dati enologici
Wine
specifications

**Caratteristiche
organolettiche**
Organoleptic
features

Dati nutrizionali
Nutritional values

Altri dati
Further
information

CUPA

CUPA
Valle d'Itria IGP
Bianco d'Alessano



vitigni utilizzati: Bianco d'Alessano (100%)
zona ubicazione vigneti:
Puglia – colline della Valle d'Itria (contrada Cupa)
altitudine: 350 mt. s.l.m.
tipo di suolo: eluviale calcareo – argilloso
sistema di allevamento: contropalliera cordone speronato
ceppi/ha: 5.500
resa uva q.li/ha: 100 q.li
epoca di vendemmia: fine settembre

vendemmia: raccolta e selezione manuale in cassetta.
vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto e fermentazione a bassa temperatura.
affinamento: acciaio 5 mesi – bottiglia 1 mese
resa di uva in vino (%): 60
estratto secco (gr./lt): 23,5
acidità totale (gr./lt): 6,5
ph: 3,35
zuccheri residui (gr./lt): 2,5
alcol svolto: 12% vol

colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini
profumo: bouquet intenso, delicato, di ottima consistenza
sapore: gusto secco, equilibrato, con sentori di frutta ben espressa

1 g di alcol = 7 kcal
1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal
1 g di zucchero = 4 kcal

abbinamenti: indicato per accompagnare antipasti magri, minestre delicate, pasta fresca, piatti a base di pesce e carni bianche.
temperatura di servizio: 12°-14°C
conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
formati disponibili:
bottiglia lt. 0,750

BIANCO D'ALESSANO

Valle d'Itria IGP



CUPA
Valle d'Itria IGP Bianco d'Alessano
White wine

grapes: Bianco d'Alessano (100%)
growing area:
Puglia – hills of Valle d'Itria (contrada Cupa)
altitude: 350 mt. a.s.l.
soil: eluvial calcareous – clayey
training system: counter espalier, cordon-trained with spur pruning
plants/ha: 5,500
grape yield quintals/ha: 100 quintals
harvest time: late September

harvest: manual picking and selection in boxes
vinification: destemming and soft crushing of the grapes, natural settling of the must and low-temperature fermentation
ageing: steel 5 months – bottle 1 month
grape-wine yield (%): 60
dry extract (gr./lt): 23.5
total acidity (gr./lt): 6.5
ph: 3.35
residual sugar (gr./lt): 2.5
alcohol content: 12.0% by vol

colour: straw yellow with greenish glints
smell: intense, delicate bouquet with an excellent structure
taste: dry, balanced, with neat notes of fruit

1 g of alcohol = 7 kcal
1 lt of dry wine at 10°C = 600 kcal
1 g of sugar = 4 kcal

pairing: suited to go with meatless antipasti, delicate soups, fresh pasta, fish and white meat
serving temperature: 12°-14°C
storage: in a cool place, away from light and heat
available formats: 0.750 lt. bottle