



TERRE ARIDE BASILICATA BIANCO I.G.P.

E' vino frutto di una meticolosa vinificazione.
Nasce nel 2010.
Prodotto esclusivamente con uve aziendali.

SCHEDA

Denominazione: BASILICATA BIANCO IGP
Area di produzione: Roccanova (Pz)
Altitudine: 500 m s.l.m.
Località: C/da S. Iorio
Vitigni: Trebbiano, Malvasia
Densità: 4000 piante/Ha
Quantità uva prodotta: 80 ql/Ha
Alcool: 11,5/12,5 % vol
Tipo di terreno: argilloso
Sistema di allevamento: spalliera
Tecnica di coltivazione: Guyot
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette
Vinificazione: l'uva viene diraspata e pressata, il mosto viene illimpidito per decantazione a bassa temperatura per 12 ore. Segue la fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: la maturazione avviene per 6 mesi in acciaio

NOTE SENSORIALI

Il colore è giallo paglierino.
All'olfatto è fine ed elegante, evoca sentori floreali e fruttati.
Al gusto è secco, fresco ed equilibrato.

Abbinamenti: è un vino che ben si accompagna ad antipasti di mare e pesce in genere, carni bianche e salumi.

Temperatura di servizio: 12°c

Note: stappare la bottiglia almeno mezz'ora prima del servizio