

SPIRALIS

Varietà uva:	Aglianico del Vulture vinificato in bianco
Classificazione:	I.G.P. Basilicata
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
Annata di produzione:	2021
Altitudine del Vigneto:	mt. 350 s.l.m.
Superficie Vitata dell'azienda:	10 ettari circa
Giacitura dei Vigneti:	collina
Anno di impianto:	2000
Sistema di allevamento:	spalliera
Potatura:	Guyot doppio
Densità di impianto:	N. 3.300 ceppi / Ha
Tipologia di terreno:	suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato inoltre di una buona presenza di minerali.
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre.
Raccolta:	eseguita a mano in cassette.
Resa di uva per ettaro:	100 q.li/Ha
Vinificazione:	vinificato in bianco delle uve intere, con pigiatura soffice ed estrazione solo del primo mosto fiore, senza contatto con le bucce.
Affinamento e maturazione:	per 4 mesi sur lies in serbatoi di acciaio inox a 10° C
Epoca di imbottigliamento:	Solitamente viene fatta coincidere con la stagione fresca della primavera e successivamente viene messo in commercio dopo che abbia trascorso almeno un periodo di due mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	13% Vol.
Temperatura di servizio consigliata:	8° -10° C.
Abbinamenti consigliati:	ottimo con il baccalà, primi e secondi di pesce, carni bianche, si abbina bene anche con legumi e formaggi freschi.
Caratteristiche organolettiche:	delicato giallo paglierino molto chiaro. Al naso propone un bel bouquet di pera selvatica, fiori ed agrumi. L'assaggio è fragrante e fresco, di buon corpo, minerale e persistente

