

MADDALENA BIANCO

Varietà uva:	Malvasia
Classificazione:	I.G.P. Basilicata
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
Annata di produzione:	2024
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:	Dopo la pigiatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per un periodo di circa 24 ore ad una temperatura fra i 5° e gli 8° C. al fine di estrarre al meglio i profumi che caratterizzano le tipicità di questi vitigni. Dopo la svinatura, il mosto viene fatto fermentare a 14° - 15° C. in serbatoi di acciaio inox, sino al termine della fermentazione alcolica.
Affinamento e maturazione:	Per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox a 10°
Epoca di imbottigliamento:	solitamente viene fatta coincidere con la stagione fresca della primavera e successivamente viene messo in commercio dopo che abbia trascorso un periodo di due mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione alcolica:	12,5% vol
Temperatura di servizio consigliata:	10° - 12° C.
Abbinamenti consigliati:	Vino molto versatile, abbinabile ad una cucina marinara, anche elaborata, così come a primi e secondi piatti della tradizione lucana a base di verdure. Da sperimentare inoltre su formaggi freschi o appena stagionati.

Caratteristiche organolettiche:

I riflessi verdi sul fondo paglierino preavvisano il nerbo della freschezza e della tenacità di questo vino. La gamma olfattiva segue un alternarsi continuo di profumi fruttati e floreali. Il fruttato delle drupe e dell'esotico è intervallato dal delicato floreale, fino al fresco erbaceo. La grande complessità sensoriale si sviluppa in un delicato equilibrio gusto - olfattivo.

