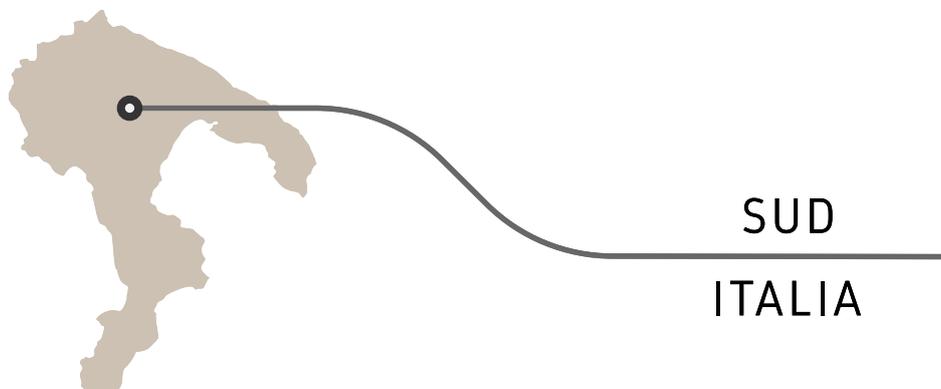




IL BIANCO

Quarta Generazione
IGP BASILICATA



UVE:
Malvasia
Moscato

GRADAZIONE ALCOLICA:
13%

PRODUZIONE
2000 bottiglie

VIGNETI: Situati a 500 mt slm in Basilicata

VINIFICAZIONE: Macerazione pre-fermentativa per 24 ore a 5°C, fermentazione temperatura controllata di 15°C

AFFINAMENTO: Affinamento sulle fecce fini per tre mesi in vasche d'acciaio

CARATTERE: Colore giallo paglierino chiaro, bouquet fruttato tipico della varietà, fresco ampio ed intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



il Bianco

BIANCO BASILICATA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



“Un vino che si propone a tutto pasto o come un ottimo aperitivo in una sera d'estate”