

# MADDALENA BIANCO

<b>Varietà uva:</b>	Malvasia
<b>Classificazione:</b>	I.G.P. Basilicata
<b>Zona di produzione:</b>	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
<b>Annata di produzione:</b>	2022
<b>Altitudine del Vigneto:</b>	mt. 350 s.l.m.
<b>Superficie Vitata dell'azienda:</b>	10 ettari circa
<b>Giacitura dei Vigneti:</b>	collina
<b>Anno di impianto:</b>	2000
<b>Sistema di allevamento:</b>	spalliera
<b>Potatura:</b>	Guyot doppio
<b>Densità di impianto:</b>	N. 3.300 ceppi /Ha
<b>Tipologia di terreno:</b>	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.
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di Settembre
<b>Raccolta:</b>	Eseguita a mano in cassette
<b>Resa di uva per ettaro:</b>	100 q.li/Ha
<b>Vinificazione:</b>	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.
<b>Affinamento e maturazione:</b>	Per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox a 10°
<b>Epoca di imbottigliamento:</b>	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
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,5% vol
<b>Temperatura di servizio consigliata:</b>	10° - 12° C.
<b>Abbinamenti consigliati:</b>	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.

