





"Labellum" Dry Muscat Basilicata IGT 2024

2024

Fuori dagli schemi



La Vigna

Terreno Argilloso, tendente al calcareo

Esposizione Est Ovest

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 3472

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Basilicata

Uve Moscato 100%

Gradazione 12,5% vol
Temp. Servizio 12 gradi
Quando Berlo entro 3 anni
Abbinamento Menù di pesce

Un Moscato fuori dagli schemi. Il Dry Muscat è un vino che sfida le convenzioni. E', infatti, un'interpretazione sorprendente di un vitigno spesso associato solo a vini dolci. Nato nel cuore della Basilicata, invece, sulle colline del Vulture, questo Dry Muscat si distingue per la sua personalità capace di sorprendere. Moscato 100%, in questo caso le uve affondano le proprie radici su terreni vulcanici a un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare. Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura in acciaio, questo interessante bianco affina solo in acciaio per preservare la freschezza e la nota fruttata tipica del vitigno di partenza. Alla vista si presenta di un luminoso colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso il bouquet è intenso e complesso, con note di fiori bianchi, agrumi, pesca bianca e un tocco di erbe aromatiche. In bocca, invece, è pieno, fresco e persistente, con una piacevole vena acida che bilancia la naturale anima fruttata del Moscato. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno di note fruttate e floreali. Perfetto come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi. Da provare anche a fine pasto con della semplice pasticceria secca.

Tradizione e Innovazione ai piedi del Monte Vulture. E' questo il biglietto da visita di Vitis in Vulture, realtà immersa nello straordinario paesaggio vulcanico della Basilicata. Con i suoi 95 ettari di vigneti, l'azienda si distingue per la passione con cui porta avanti la produzione di vini tipici del territorio. A guidare questa realtà c'è Giuseppe Avigliano, agronomo esperto e imprenditore agricolo, che persegue la creazione di un legame indissolubile tra terra, vigneto e bottiglia. In campagna soprattutto vitigni locali, come l'Aglianico del Vulture, autoctono che rappresenta l'eccellenza enologica della regione. Grazie a un terroir unico, di antica origine vulcanica, i vini acquisiscono una struttura complessa e una grande mineralità. Il fulcro dell'attività è la Cantina Finocchiaro, progettata dall'architetto giapponese Hikaru Mori, un esempio perfetto di come l'arte architettonica possa integrarsi con la tradizione vitivinicola. La cantina, moderna e innovativa, è pensata per ospitare non solo le fasi produttive del vino ma anche eventi culturali e degustazioni.

Vinificazione Diraspatura, pigiatura, pressatura soffice e flottazione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successivo

affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso prevalgono note di petali rosa, albicocca e pesca gialla. In bocca è

secco, ma allo stesso temp fruttato e fresco.