ACQUISTATO IL .....

"Labellum" Dry Muscat Basilicata IGT 2024 2024



Fuori dagli schemi

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.

La Vigna

Terreno	Argilloso, tendente al calcareo
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3472

Il 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
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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821