ACQUISTATO IL .....

"Labellum" Greco Basilicata IGT 2024 2024



Tra freschezza, mineralità e aromi tropicali

Basilicata IGT Greco di Vitis in Vulture è un bianco di grande carattere che nasce nelle terre vulcaniche della Basilicata. Una bella interpretazione del vitigno Greco, uno dei più antichi dell'Italia meridionale. Le pendici del vulcano spento Vulture, è caratterizzato da terreni ricchi di minerali che donano ai vini prodotti qui una bella struttura e una spiccata mineralità. Le vigne, tra i 300 e i 500 metri, godono di buone esposizioni e sono baciate da venti freschi di montagna che creano un microclima ideale per la coltivazione di uve di qualità. Il Greco in questo caso viene vendemmiato a mano, solitamente tra settembre e ottobre, quando le uve hanno raggiunto la giusta maturazione. In cantina la vinificazione inizia con una pressatura soffice delle uve, seguita da una fermentazione a temperatura controllata per preservare gli aromi fruttati e freschi del vitigno. Una volta completata la fermentazione, il vino viene affinato in acciaio, conservando freschezza e purezza del frutto di partenza. Colore giallo paglierino brillante, impreziosito da delicati riflessi verdognoli, al naso il bouquet è complesso e invitante, con profumi di frutta tropicale, come ananas e mango, seguiti da leggere note erbacee che aggiungono un tocco di freschezza al vino. In bocca è fresco e minerale, con una buona acidità. Il finale è lungo, con un piacevole ritorno di note fruttate e un leggero accenno di mandorla amara. Si abbina bene a piatti di pesce, come grigliate e fritture, a primi piatti a base di verdure e a formaggi freschi.

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	calcareo, vulcanico
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Greco 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura, pressatura soffice e flottazione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi. bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo intenso con riflessi verdognoli. Al naso è floreale con note di mela verde e pera, ricco di profumi primari. In bocca è Fresco, minerale e rotondo.

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