



ACQUISTATO IL

"Bianca degli Svevi" Basilicata IGT 2025

2025

Bianco vulcanico



Svinando

La Vigna

Terreno Terreno collinare

**Esposizione
Allevamento** Guyot e cordone

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Basilicata

Uve Principalmente uve autoctone a bacca bianca coltivate nei nostri vigneti in terreni di origine vulcanica

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Sushi e sashimi

Vinificazione Bianco Bianca degli Svevi nasce da uve raccolte a subisce una macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore, mentre la fermentazione avviene a temperature controllate tra 12 e 16°C. Dopo la fermentazione, il vino affina per circa due mesi, sui lieviti fini. Una piccola parte viene vinificata e fermentata sulle bucce in contenitori alternativi, complessità aromatica.

Sensazioni Bianco Bianca degli Svevi si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso sprigiona un bouquet complesso con note di mela, frutta gialla matura, salvia e gelsomino. In bocca è armonioso ed equilibrato, con una piacevole morbidezza che si intreccia a una vibrante freschezza minerale, lasciando un finale lungo e avvolgente.

Federico II di Svevia amava a tal punto la Basilicata da trasformarla nella culla dei suoi castelli più affascinanti. Ed è proprio da questa antica eredità storica, oltre che dal carattere unico delle terre lucane, che deve il suo nome il Basilicata IGT Bianca degli Svevi firmato da Cantine Re Manfredi. Un bianco sorprendente. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Venosa, precisamente in Località Pian di Camera, alle pendici del vulcano Vulture. Le vigne crescono su terreni di matrice vulcanica, naturalmente ricchi di minerali e potassio. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte regalano un microclima perfetto per sviluppare la freschezza e la ricchezza aromatica delle uve. Il vino nasce principalmente da varietà autoctone a bacca bianca coltivate nei vigneti aziendali. Questi vitigni storici traggono grande forza dai suoli vulcanici, assorbendo dal terreno una marcata sapidità e un corredo aromatico particolarmente ricco. La vendemmia si svolge a perfetta maturazione tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. In cantina le uve vengono suddivise e una parte effettua una criomacerazione sulle bucce per 24 ore. Segue la fermentazione a temperatura controllata tra 12 e 16 gradi. Il vino affina poi per circa due mesi sui lieviti fini. Una piccola quota del mosto viene invece vinificata e fermentata sulle bucce in anfore di terracotta e botti di legno, aggiungendo una straordinaria complessità aromatica. Nel calice, il vino mostra un colore giallo paglierino brillante, impreziosito da caldi riflessi dorati. Al naso rivela un bouquet complesso e invitante. Spiccano profumi intensi di mela, frutta gialla matura, salvia e gelsomino. In bocca è armonioso ed equilibrato, con la piacevole morbidezza iniziale si intreccia a una vibrante freschezza minerale. Il finale si rivela lungo, persistente e molto avvolgente. Se cercate un bianco versatile e di grande carattere a tavola, questo fa al caso vostro.

Fondata nel 1998 a Venosa, cantina Re Manfredi rappresenta uno dei punti di riferimento più autorevoli ed emozionanti della viticoltura lucana. Situata al centro di un territorio di rara bellezza e straordinaria vocazione enologica, la tenuta sorge nel cuore della DOCG del Vulture, ai piedi dell'antico vulcano ormai spento che domina e modella il paesaggio circostante. Ed è proprio l'origine vulcanica del terreno a donare un carattere inconfondibile ai vini di Re Manfredi. Qui le viti affondano le radici in suoli ricchi di minerali, tufo e ceneri vulcaniche, beneficiando allo stesso tempo di un microclima unico fatto di spiccate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste condizioni permettono all'uva di maturare lentamente, concentrando aromi complessi e preservando una freschezza naturale straordinaria.

Protagonista qui è l'Aglianico del Vulture, un vino nobile e antico, spesso definito il "Barolo del Sud" per la sua struttura imponente, la trama tanninica elegante e la grande predisposizione al lungo affinamento. Oggi l'azienda può contare su circa 120 ettari di vigneto, tra cui anfore di terracotta e botti di legno, conferendo maggiore gestiti con grande attenzione all'ecosistema locale e con un approccio moderno ma rispettoso della tradizione.

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