



**Vignali**  
BASILICATA I.G.T.  
BIANCO

*Varietà uva:*  
Chardonnay, Greco e Malvasia.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti e densità media per Ha:*  
Spalliera con circa 3.200 piante.

*Età dei vigneti:*  
8 – 15 anni

*Produzione per Ha:*  
10 – 12 Ton

- Altitudine dei vigneti:* 350 – 400 metri.
- Zona di produzione:* Parte nord orientale della regione Basilicata.
- Epoca di vendemmia:* Dal 5 al 20 Settembre.
- Metodo di vendemmia:* Selezione delle uve, raccolte a mano, in cassette da 12 – 15 Kg. nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina.
- Vinificazione:* Pigiatura, diraspatura e pressatura immediata delle uve, fermentazione del mosto con inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata da 15° a 18° C. in serbatoi inox. .
- Imbottigliamento:* Filtrazione ed imbottigliamento a freddo.
- Confezionamento ed Imbottigliamento:* Bottiglia tipo Bordolese standart colore verde AG, cassette da n.6 bottiglie da 75cl. del peso di Kg. 7,2;
- Caratteristiche organolettiche e commento tecnico:* L'ottimale maturazione delle uve unitamente ad una ottima sanità delle stesse e ad un'attenta vinificazione hanno concorso alla produzione di un elegante vino di qualità.  
Presenta colore giallo paglierino chiaro, bouquet fruttato proprio delle varietà, fresco, ampio ed intenso, sapore fresco, morbido e delicato con una leggera vena di amaro, molto gradevole nella sua armonia.
- Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:* Ideale sia come aperitivo che con antipasti, risotti, crostacei e piatti di mare. Va servito a 10° - 12°C. e consumare entro 18 mesi.



**Cantina di Venosa S.c.a r.l.**

Via Appia – C.DA Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P.IVA 00102920766