



D'Avalos di Gesualdo
Basilicata I.G.T.
Bianco

Varietà uva: Malvasia.

Tipo di Allevamento dei Vigneti e densità media per ha:
Spalliera con circa 3.500 piante.

Età dei vigneti: 15-20 anni

Produzione per ha: 7 – 8 t.

- Altitudine dei vigneti:* 400 - 450 metri.
- Zona di produzione:* Parte Nord-orientale della regione Basilicata.
- Epoca di vendemmia:* Fine Settembre inizio Ottobre.
- 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 in tini di Rovere francese a temperatura controllata da 15° a 18° C.
- Confezionamento e
Imbottigliamento:* Bottiglia tipo Bordolese colore verde AG, cassette da n.6 bottiglie da 75cl. del peso di Kg. 9,00.
- Caratteristiche
organolettiche
e commento tecnico:* *L'ottimale maturazione delle uve unitamente d un' ottima sanità delle stesse e a un'attenta vinificazione hanno concorso alla produzione di un elegante vino di qualità.*
Presenta colore giallo paglierino chiaro, *bouquet* fruttato con qualche nota di speziato, fresco, intenso e persistente, capace di esprimere al meglio il nostro *Terroir vulcanico*.
- Abbinamento gastronomico
e temperatura di servizio:* Ideale sui piatti di mare, risotti, le zuppe contadine, le carni bianche e i formaggi freschi. Va servito a 10° - 12° C.



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

Via Appia - Loc. Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P.IVA 00102920766