



## VINO BIANCO BASILICATA "GILDA"

### Scheda Tecnica



Varietà Uva	Chardonnay, Malvasia e Greco.
Area Produttiva	Parte Nord orientale della Basilicata.
Età dei vigneti	10 – 20 anni.
Produzione per Ettaro	50 – 70 Ton.
Tempo di Vendemmia	Settembre – ottobre.
Metodo di Vendemmia	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12/15 kg e trasporto immediato delle stesse in cantina.
Gradazione alcolica	12,5%
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 12° a 18° C.
Caratteristiche Organolettiche	<b>Colore:</b> Giallo Paglierino chiaro. <b>Bouquet:</b> Fruttato, fresco, ampio ed intenso. <b>Sapore:</b> Fresco, morbido e delicato con una leggera vena di amaro.
Abbinamento Gastronomico	Ideale sia come aperitivo che con antipasti, risotti, crostacei e piatti di mare.
Servizio	Va servito a 10° - 12° C° e consumato nell'arco di 18 mesi.
Packaging	➤ Bottiglia da 75 cl.