

Cantina



del Vulture

# NOVALBA

**Varietà uva:** Misto uva bianche agro di Rionero in Vulture / Ripacandida

**Zona di Produzione:** Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

**Produzione per ettaro(Ha):** Circa 3 Ha

**Altitudine vigneto:** 450-500 m s.l.m.

**Giacitura vigneti:** Collina

**Densità d'impianto:** 6.000 p./Ha

**Sistema di allevamento:** Alberelli e spalliere

**Potatura:** Guyot

**Tipologia di terreno:** Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di Settembre

**Raccolta:** Manuale in cassette



**Resa uva:** 80 q.li/Ha

**Vinificazione:** Pigiatura delle uve, macerazione e pressatura morbida, messo in silos di acciaio inox

**Gradazione alcolica:** Alc. 12.20%

**Capacità di invecchiamento:**

Massimo 2 anni

**Temperatura di servizio consigliata:**

8° - 10° C

**Abbinamenti consigliati:** Ideale come aperitivo, si presta bene ad accompagnare piatti leggeri a base di crostacei e pesce azzurro, formaggi freschi o stagionati

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino, cristallino;

Olfatto intenso e delicato con sentori di sentori di agrumi e frutta a polpa bianca;

La Sapidità è complessivamente aromatica.



# CUVÉE PASSION - FRIZZANTE BIANCO

**Varietà uva:** Misto uve bianche

**Zona di Produzione:** Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

**Produzione per ettaro(Ha):** Circa 7 Ha

**Altitudine vigneto:** 550 - 600 m s.l.m.

**Giacitura vigneti:** Collina

**Densità d'impianto:** 5.000 p./Ha

**Sistema di allevamento:** Alberelli e spalliere

**Potatura:** Guyot

**Tipologia di terreno:** Suolo di origine vulcanica, fresco ed argilloso, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Settembre

**Raccolta:** Manuale in cassette



**Resa uva:** 70 - 80 q.li/Ha

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a temperatura controllata del pigiato in piccoli serbatoi in acciaio inox, pressatura, filtrazione e spumantificazione in autoclavi di 50 HI a 15°C

**Gradazione alcolica:** Alc.11.00%

**Capacità di invecchiamento:**

Massimo 1 anno

**Temperatura di servizio consigliata:**

6°- 8° C

**Abbinamenti consigliati:** Ideale con primi e secondi piatti delicati a base di pesce , formaggi freschi.

### **Caratteristiche organolettiche:**

Colore bianco brillante con un perlage fine e persistente;

Al naso si presenta con delicate note floreali e fruttate;

La Sapidità è moderatamente secco con un finale morbido, in equilibrio con dominanti note fruttate e una piacevole sensazione di freschezza determinate da una giusta acidità.



# CUVÉE PASSION - SPUMANTE BIANCO DOLCE

**Varietà uva:** 100% Moscato Bianco di Basilicata

**Zona di Produzione:** Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

**Produzione per ettaro(Ha):** Circa 1.5 Ha

**Altitudine vigneto:** 550 - 600 m s.l.m.

**Giacitura vigneti:** Collina

**Densità d'impianto:** 5.000 p./Ha

**Sistema di allevamento:** Alberelli e spalliere

**Potatura:** Guyot

**Tipologia di terreno:** Suolo di origine vulcanica, fresco ed argilloso, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

**Epoca di vendemmia:** Prima settimana di Settembre

**Raccolta:** Manuale in cassette



**Resa uva:** 50 - 60 q.li/Ha

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a temperatura controllata del pigiato in piccoli serbatoi in acciaio inox, pressatura, filtrazione e spumantificazione in autoclavi di 50 HI a 15°C

**Gradazione alcolica:** Alc. 8,50%

**Capacità di invecchiamento:**

Massimo 1 anno

**Temperatura di servizio consigliata:**

6° - 8° C

**Abbinamenti consigliati:** Ideale con piccola pasticceria, dolci della tradizione Lucana o anche da solo

### **Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati, con un perlage fine e persistente;

Olfatto: presenta un bouquet aromatico fresco ed intenso con note fruttate e floreali, tipiche del Moscato di Basilicata;

La Sapidità è delicata, in equilibrio tra eleganza, dolcezza e acidità.



# VESPERO ROSATO

**Varietà uva:** Blend

**Zona di Produzione:** Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

**Produzione per ettaro(Ha):** Circa 3 Ha

**Altitudine vigneto:** 550 - 600 m s.l.m.

**Giacitura vigneti:** Collina

**Densità d'impianto:** 6.000 p./Ha

**Sistema di allevamento:** Alberelli e spalliere

**Potatura:** Guyot

**Tipologia di terreno:** Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Ottobre

**Raccolta:** Manuale in cassette



**Resa uva:** 60 - 70 q.li/Ha

**Vinificazione:** In fermentini a temperatura controllata da 24° a 27° C per 1 giorno

**Affinamento e maturazione:** In silos di acciaio inox

**Gradazione alcolica:** Alc. 12.00%

**Capacità di invecchiamento:**

Massimo 1 anno

**Temperatura di servizio consigliata:**

8° -10° C

**Abbinamenti consigliati:** Ideale come aperitivo, si presta bene ad accompagnare piatti leggeri , formaggi freschi o stagionati , e con alcuni salumi

### **Caratteristiche organolettiche:**

Colore rosato cerasuolo, cristallino;  
Olfatto: intenso e delicato con sentori di fiori e frutta a polpa rossa;  
La Sapidità è complessivamente aromatica.

