

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.

