



## *Scheda tecnica Il Castello*

Tipo di vino:	IGT Basilicata bianco secco
Uve:	Malvasia bianca di Basilicata
Formato bottiglia:	Bordolese 750ml
Alcol contenuto:	13 – 14% Vol
Colore:	Giallo paglierino, tenui riflessi verdi
Bottiglie prodotte:	2.000
Nome e superficie vigneto:	Contrada Portone, Comune di Muro Lucano (PZ)
Esposizione e altimetria:	Sud, 700 mt s.l.m
Tipo di terreno:	Argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Densità viti:	5000 piante/ha
Resa uva:	60 q.li / ha
Vendemmia:	Ottobre, prima decade di novembre
Permanenza sui lieviti:	Lieviti spontanei e fermentazione 7/10gg a temperatura di 16° C
Affinamento:	Acciaio
Temperatura di servizio:	8-10° C
Calice consigliato:	Bordeaux contenuto
Abbinamenti consigliati:	Piatti a base di pesce, primi piatti aromatici, carni bianche, formaggi freschi e ricotte, zuppe e minestre fresche, frutta secca