



# ALOVINI®

Alovini Soc. Agr. a r. l. - S.P. 123 Bis Km 7,350  
85013 Genzano di Lucania - PZ - P. IVA 01744700764  
Tel. 0971 776 372 - Fax 0971 776 719 - info@alovini.it



## “TERRA DEGLI EVENTI” Bianco Basilicata I.G.T.

<i>Varietà uva:</i>	Malvasia 40%, Fiano 30, Chardonnay 30%.
<i>Tipo di allevamento dei vigneti e densità media:</i>	Spalliera con circa 3.200 piante per Ha.
<i>Età dei vigneti:</i>	5 – 12 anni.
<i>Produzione hl/Ha:</i>	70 – 90.
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	150 – 250 metri.

<i>Zona di produzione:</i>	Area sud occidentale della Regione Basilicata.						
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Fine agosto per lo Chardonnay; terza decade di settembre per la Malvasia ed il Fiano.						
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 – 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina.						
<i>Vinificazione:</i>	Pigiatura, diraspatura e pressatura immediata delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata da 15° a 18° C. in serbatoi di acciaio inox.						
<i>Affinamento:</i>	In serbatoi di acciaio inox e in bottiglia per almeno 1 mese.						
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Elegante e moderno vino di qualità che presenta: <table><tr><td><i>Colore</i></td><td>bianco paglierino chiaro e brillante.</td></tr><tr><td><i>Bouquet</i></td><td>fruttato proprio delle varietà, intenso ed equilibrato.</td></tr><tr><td><i>Sapore</i></td><td>fresco, morbido e persistente con una leggera vena acidula, molto gradevole nella sua armonia.</td></tr></table>	<i>Colore</i>	bianco paglierino chiaro e brillante.	<i>Bouquet</i>	fruttato proprio delle varietà, intenso ed equilibrato.	<i>Sapore</i>	fresco, morbido e persistente con una leggera vena acidula, molto gradevole nella sua armonia.
<i>Colore</i>	bianco paglierino chiaro e brillante.						
<i>Bouquet</i>	fruttato proprio delle varietà, intenso ed equilibrato.						
<i>Sapore</i>	fresco, morbido e persistente con una leggera vena acidula, molto gradevole nella sua armonia.						
<i>Alcool:</i>	12% vol.						
<i>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</i>	Ideale sia come aperitivo che con antipasti e piatti di mare, formaggi freschi e carni bianche. Va servito a 10° - 12° C.						