



ALOVINI®

Alovinì 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



“LE RALLE” Greco Basilicata I.G.T.

<i>Varietà uva:</i>	Greco 100%.
<i>Tipo di allevamento dei vigneti e densità media:</i>	Spalliera con circa 3.500 piante per Ha.
<i>Età dei vigneti:</i>	10 – 15 anni.
<i>Produzione hl/Ha:</i>	50 – 70.
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	200 – 450 metri.

Zona di produzione: Area sud occidentale della regione Basilicata e Genzano di Lucania.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

Metodo di vendemmia: Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 – 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Vinificazione: Pigiatura, diraspatura e pressatura immediata delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata da 13° a 16° C. in serbatoi inox.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox ed in bottiglia per almeno due mesi. Una minima parte viene affinata in piccole botti di acacia al fine di conferire lievi note dolci e speziate

Caratteristiche organolettiche: Vino di qualità, elegante e di grande struttura che ben si presta anche per l'invecchiamento in bottiglia che presenta:

<i>Colore</i>	bianco paglierino brillante con leggeri riflessi dorati.
<i>Bouquet</i>	fruttato, intenso, aromatico ed avvolgente.
<i>Sapore</i>	pieno, fresco e persistente con una gradevole vena acidula.

Alcool: 13% vol.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio: Vino di corpo, ottimo come aperitivo e che ben si abbina con ricchi antipasti, con risotti, crostacei e piatti di pesce e carni bianche.
Va servito a 10° - 12° C.