

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Terra dei Re

## NOME DEL VINO

Terra dei Re Lerà Bianco Malvasia IGT

## DENOMINAZIONE

Basilicata Bianco IGT Malvasia

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2019

## REGIONE DI PROVENIENZA

## TIPOLOGIA

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Maschito (PZ)

## VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve manuale, pigiodiraspatura e raffreddamento del pigiato. Il mosto viene condotto direttamente in pressa e per sgrondo senza alcuna pressione viene spillato e posto in vaso vinario in acciaio a temperatura controllata. Il mosto viene chiarificato a bassa temperatura, dopo la chiarifica viene travasato, dando inizio alla fermentazione alcolica. Terminata la fase fermentativa si procede al travaso e si continua la fase evolutiva del vino su fecce fini.

## AFFINAMENTO

acciaio e bottiglia

## VITIGNO/I

100% Malvasia Bianca

## ALLEVAMENTO

spalliera bassa potatura guyot

## ESPOSIZIONE

est, sud-est

## ALTITUDINE

400 m s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

vulcanico

## EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre

## ETTARI VITATI

2

## RESA PER ETTARO

7500 kg/ha 1,500 kg per pianta

## ENOLOGO/CONSULENTE

Dr. Riccardo Cotarella

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

13.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6652