



# IÀNGHÈ

Raccogliamo a mano e separatamente le uve di Malvasia e Moscato per conservare le caratteristiche varietali di maturazione dei due vitigni.

In cantina pressiamo sofficemente a raspo intero e quindi i mosti, privi delle bucce, vengono messi in cemento per la fermentazione spontanea. Senza macerazione sulle bucce.

Le fermentazioni alcoliche delle due masse base avvengono quindi separatamente fino al loro termine.

Si procede quindi all'assaggio ed all'assemblaggio della Malvasia e del Moscato, in proporzioni differenti a seconda dell'annata e delle caratteristiche delle uve, in vasca di acciaio all'interno della quale il mosto chiude la malolattica.

L'assaggio ci dice qual è il momento giusto per l'imbottigliamento.

Denominazione **Basilicata IGP Bianco**

Uva **Malvasia e Moscato**

Annata **2019**

Alcol **12,5%**

Solfiti **all'imbottigliamento**

Areale **Vulture**

Età della vigna **15 anni**

Produzione media **90 qt/ht**

Esposizione della vigna **sud**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **IV sett. agosto - II sett. settembre**

Raccolta **Manuale in cassette**