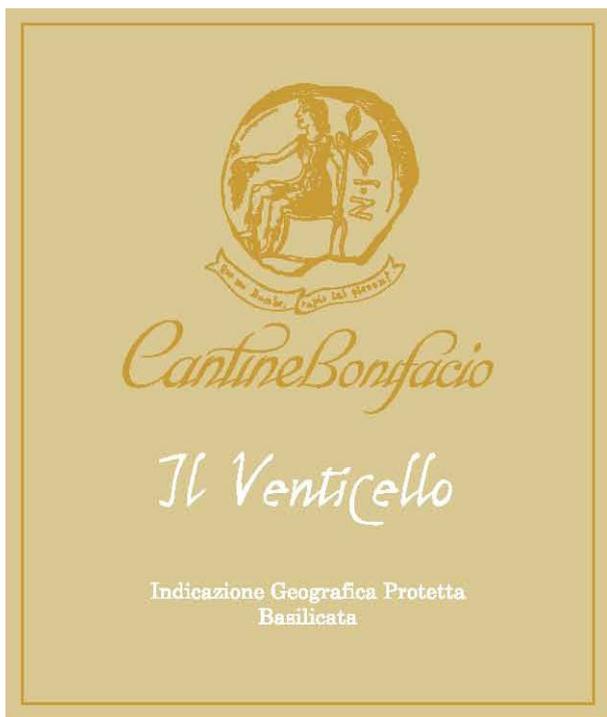




CANTINE BONIFACIO

“IL VENTICELLO” Indicazione Geografica Protetta



| | |
|---|-------------------------------|
| <i>Varietà uva:</i> | Malvasia 100% |
| <i>Tipo di allevamento dei vigneti:</i> | Spalliera con potatura Gujot |
| <i>Vigneti e densità media:</i> | con circa 4.500 piante per Ha |
| <i>Età dei vigneti:</i> | 3 - 20 anni |
| <i>Produzione hl/Ha:</i> | 40 - 60 |
| <i>Altitudine dei vigneti:</i> | 400 - 500 metri |

Zona di produzione: Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione, in particolare nel comune di Venosa.

| | |
|--|---|
| <i>Epoca di vendemmia:</i> | Fine agosto — prima decade di settembre |
| <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> | <i>Pressatura soffice, e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata.</i> |
| <i>Affinamento:</i> | in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 28° C per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox |
| <i>Caratteristiche Organolettiche:</i> | Vino di ottima qualità, elegante, ben equilibrato e moderno. <i>Colore:</i> Oro pallido. <i>Bouquet:</i> Bianco di carattere da antico vitigno autoctono, fruttato, floreale, sottilmente erbaceo e minerale. <i>Sapore:</i> Secco senza asperità, fresco e sapido, di buona tenuta aromatica, equilibrato, dal finale piacevolmente ammandorlato. <i>Alcool:</i> 12 % vol. |
| <i>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</i> | Accompagna antipasti vegetali e focacce di verdura, pasta con condimenti di verdure fritte rustiche, pesce al forno. |
| <i>Caratteristiche confezionamento:</i> | Bottiglia bordolese “standard” in vetro da 350 grammi. Tappo in sughero. |