

# TENUTA LAVIOLA

I VITICOLTORI ITALIANI DELL'AGLIANICO

## ARCHIA

### **TIPOLOGIA: MALVASIA BASILICATA**

Indicazione Geografica Tipica

**VITIGNO:** Malvasia di Basilicata in prevalenza

### **ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA:**

Nord-ovest/Sud-ovest, 50 - 150 metri sul livello del mare

**ZONA DI PRODUZIONE:** Policoro – **Matera** (Basilicata)

**VITICOLTURA:** I vigneti sono allevati a controspalliera, con potatura a cordone speronato monolaterale.

Il suolo è tendenzialmente argilloso, di natura alluvionale, con struttura mediamente sciolta e presenza di ciottoli. Il terreno è parzialmente inerbito e l'azienda segue l'agricoltura biologica ed una viticoltura eco-sostenibile.

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** La raccolta delle uve avviene a mano, in cassette, in Settembre. Le uve vengono selezionate in vigneto e successivamente in cantina, Queste subiscono una pressatura soffice ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata (13-17°C). La maturazione avviene in serbatoi di acciaio, con frequenti batonnage. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia sdraiata prima dell'immissione al consumo.

### **ESAME ORGANOLETTICO**

**VISTA:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**OLFATTO:** Intenso con note agrumate unite a sentori di frutta tropicale.

**GUSTO:** Al palato si presenta sapido e persistente, con una freschezza che ben si fonde con la sua vena minerale.

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**BOTTIGLIA:** 750 ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-13°C

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** Da 2 a 5 anni, nelle annate particolarmente favorevole

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** con piatti di pesce, carni bianche, verdure e primi piatti tipici della cucina mediterranea.



[www.laviolavini.it](http://www.laviolavini.it)  
[Info@laviolavini.it](mailto:Info@laviolavini.it)