

Pipoli Bianco Basilicata IGT

Vigneti del Vulture, Basilicata



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Greco, Fiano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Balancierte Säure und sommerliche Frische
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder zu Fisch- und Gemüsegerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 05 60

Charakteristik

Gelb mit grünen Reflexen. Anklänge von weißen Früchten. Angenehmer Säuregehalt, der die Frische des Weins unterstreicht.

Klima/Terroir

Die wenig erschlossenen Weinberge liegen an den vulkanischen Hängen des Monte Vulture in Höhenlagen von bis zu 800 Metern. Die lange, langsame Vegetationsperiode sorgt dafür, dass der Vulture eines der letzten Gebiete Italiens ist, in dem geerntet wird. Daher sind spät reifende einheimische Trauben wie Greco, Fiano und Aglianico ideal für die kargen Böden dieser Zone geeignet.

Ausbau

Die Trauben wurden bei der Ankunft im Weingut gekühlt, sanft gepresst und in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 10°C vergoren. Die gesamte Verarbeitung erfolgt in einer sauerstofffreien Umgebung, um das frische Aroma dieses Weines zu erhalten. Der Wein wird in Edelstahltanks auf der Hefe ausgebaut.

Das Weingut

Das Weingut Vigneti del Vulture liegt am Fuße des Vulkans Monte Vulture, der dem Weingut seinen Namen gibt. Dieser einzigartige geologische Ursprung verleiht den Böden der Region eine besondere mineralische Qualität und ist ein entscheidender Faktor für die einzigartigen Eigenschaften der hier produzierten Weine. Die bekannteste Rebsorte in den Vigneti del Vulture ist der Aglianico, eine autochthone Rebsorte, die in dieser Region optimale Bedingungen findet. Die Aglianico-Traube ist berühmt für ihre Intensität und Komplexität und wird oft als "Barolo des Südens" bezeichnet. Neben Aglianico werden auch andere Rebsorten angebaut, darunter Greco und Fiano für Weißweine. Basilicata, eine Region, die es verdient, entdeckt zu werden.

