



BIANCO

BRIOSO DEI SASSI BIANCO IGP BASILICATA

Produttore: Tenute Iacovazzo

Regione: Basilicata

Area di Produzione: C.de Saldone e Pizzica

Vitigni: Greco di Basilicata in purezza

Vigneti: Allevati a spalliera

Denominazione: IGP Matera

Altitudine: 150 mt

Clima: Mediterraneo

Tipologia terreno: Medio impasto

Età vigneti: 15 anni

Densità di impianto: 3.600/ha

Resa per ettaro: 90 q

Vendemmia: Agosto/Settembre

Tipologia di raccolta: Manuale in cassette da 18 Kg

Vinificazione: A temperatura controllata

Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti-Charmat

Affinamento: In acciaio inox

Gradazione Alcolica: 11.5% vol.

Zucchero residuo: 1,6 g/l

Acidità: 5,9

Colore: Giallo paglierino brillante

Note di degustazione: Al naso presenta intensi profumi floreali di camomilla, agrumi in particolar modo il cedro ed erbe officinali accompagnati da gradevoli note di frutta gialla. Al palato è fresco, elegante e mosso da un piacevole e fine perlage.

Abbinamenti gastronomici: In perfetto abbinamento con crudité di mare, pinzimonio di verdure ed aperitivi in genere.

Temperatura di servizio: 7° - 10° C

Capacità bottiglia: 75 cl



Genuinità, Purezza e Tradizione. Questi i tre cardini sui quali si fonda la filosofia di Giuseppe e Carlo Iacovazzo che nelle proprie tenute, site in provincia di Matera, coltivano vitigni pregiati e ricchi di tradizione, dai quali producono vini di tipologie differenti, dall'aroma unico ed inconfondibile.

I vini delle Tenute Iacovazzo si distinguono per il loro gusto raffinato ed intenso, offrono una vasta gamma di profumi e sensazioni, di colori e sapori che rendono importante quello che un tempo veniva indicato come il "Nettare degli Dei". L'azienda è sita in Contrada Saldone, a pochi chilometri dalla costa Jonica del Metapontino, meglio conosciuta come "La piccola California del Sud" per le sue pregiate produzioni agricole. I vigneti godono del clima mediterraneo tipico delle terre che un tempo costituivano l'antica Magna Grecia e che gli storici denominarono "Enotria", ovvero "Terra del Vino". A maturazione ultimata, le uve vengono vinificate con nuovi metodi e nuove tecnologie di vinificazione, rispettando gli insegnamenti tramandati sin dal 1897, dal trisavolo Vitantonio. In questo meraviglioso territorio, ricco di storia e tradizione, i vigneti si impregnano dei più raffinati sapori e intensi profumi, dando vita a vini di notevole pregio.

BRIOSO DEI SASSI BIANCO IGP BASILICATA

Mosso, nato dalla forte volontà di Giuseppe di voler ottenere un vino che mitigasse al meglio l'identità del Greco di Basilicata con un perlage fine, sottile e raffinato.

Il risultato è il nostro Brioso dei Sassi, vino dal colore giallo paglierino brillante, caratterizzato da una grana fine e persistente delle bollicine. Il naso è ricco, aromatico e floreale: spiccano i fiori di limone e camomilla ai quali seguono intense note di cedro, frutta gialla ed erbe officinali. Il palato riconferma il naso in modo equilibrato, esaltando la sua freschezza ed il suo carattere sapido. Perfettamente integrata è la bollicina che lo rende piacevole in un finale di lunga persistenza.