

MASTRO

BIANCO CAMPANIA IGT

Il territorio campano è particolarmente vocato alla viticoltura grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche e ai suoli fortemente ricchi di elementi minerali di matrice vulcanica, riconducibili all'influenza del Vesuvio. È terra di elezione per i vitigni a bacca bianca, presenti in numerose varietà.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Bianco Campania IGT

VITIGNI

Coda di Volpe, Falanghina, Fiano e Greco coltivati in diverse zone dell'Irpinia e del Sannio

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di origine per la produzione del Mastro Bianco sono situate su un terreno in prevalenza argilloso calcareo, con un'esposizione a sud-est e su altitudini medie di 350 m s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera a guyot, la densità di impianto media è di 3.000 ceppi/ha e la resa di circa 80 q/ha e 2,6 kg/ceppo.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Affina per almeno un mese in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Giallo paglierino tenue



IL PROFUMO

Il bouquet ricorda i fiori freschi, l'ananas, la pesca e gli agrumi



IL SAPORE

Conferma una buona freschezza con acidità equilibrata e note di agrumi e frutta esotica



ABBINAMENTI

Antipasti

- Finger food, insalate di mare

Primi piatti

- Portate semplici a base di pesci e crostacei

Secondi piatti

- Frutti di mare, polpi alla griglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C