

# 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