AADEP.IT

IL RE NUDO
Bianco IGT Basilicata 2025

UVAGGIO: 85 % Moscato bianco Reale | 15% Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE: agro di Venosa (PZ) - Contrada Notarchirico

TESSITURA TERRENO: di medio impasto, tendente al calcareo

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: nord-sud a 550 mslm

ESTENSIONE DEI VIGNETI: 1,0 ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera tenuta a guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4000 p. / ha

RESA UVA PER PIANTA: meno di 2,500 Kg

RESA IN VINO: 60 HL su 1 Ha (pari a una resa del 60%)

PERIODO DI VENDEMMIA: prima decade di Settembre

RACCOLTA: esclusivamente a mano ed in cassette da 20 kg

N. BOTTIGLIE AL RACCOLTO 2025 : 1.000

FERMENTAZIONE ALCOLICA: mosto limpido ottenuto "per salasso" a 12 h dalla pigiatura delle Uve; a carico di fermenti selezionati e a temperature < a 18°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non effettuata

AFFINAMENTO: dopo il termine della fermentazione alcolica, il vino ha sostato per 12 mesi in acciaio inox subendo periodici travasi

NOTE ORGANOLETTICHE: vino di grande stoffa e carattere, ottenuto nel rispetto delle uve autoctone di origine di cui fa apprezzare la pienezza, la complessità aromatica e gustativa che ricordano la ginestra e la frutta fresca

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale per paste asciutte e sughi freschi; ottimo anche su secondi piatti di pesce e crostacei;
va servito decisamente fresco a temperature vicine ai 10°C.

Parametri Enologici

Grado alcolico 13,15%/vol
Ph 3,33
Zuccheri residui 2,8 g/l
Acidità totale 6,40 g/l
Acidità volatile 0,28 mg/l
Solfiti Totali 122mg/l

selezioni acquario

selezioni acquario snc
via Mascagni 9 - 70059 Trani BT
Tel. +39 3315021342 +39 3336984026
www.selezioniacquario.it
info@selezioniacquario.it



il Re nudo

Con "Selezioni Acquario" abbiamo realizzato la nostra idea del vino, come qualcosa che, da sempre, appartiene alla storia della nostra terra e della nostra famiglia.

CRISTOFORO E PASQUALE PASTORE