



SAN BASILE

Matera Greco DOP



Classificazione: **Denominazione di Origine Protetta**

Tipo di vino: **Bianco**

Vitigno: **Greco**

Superficie: **2 ha**

Anno di impianto: **1985**

Forme di allevamento: **tendone (2000 ceppi/ha)**

Comune di produzione: **Nova Siri (MT)**

Altimetria: **180 m s.l.m.**

Tipologia del terreno: **medio impasto (limo-argilloso)**

Epoca di vendemmia: **fine settembre**

Vinificazione: **vendemmia manuale, preselezione delle uve in vigna, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, batonnage sui lieviti per 4 settimane**

Materiale delle vasche di fermentazione: **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione: **12-13 °C**

Periodo di maturazione: **5 mesi in acciaio**

Periodo di affinamento: **3 mesi in bottiglia**

Residuo zuccherino: **1 g/l**

Acidità totale: **6,5 g/l in acido tartarico**

Gradazione alcolica: **13,50 % in vol.**

Classification: **Protected Designation of Origin**

Wine type: **White**

Grape Variety: **Greco**

Extension: **2 ha**

Year of plantation: **1985**

Vine training: **hanging (2000 vines/ha)**

Production area: **Nova Siri (MT)**

Altimeter: **180 m a.s.l.**

Soil: **Medium texture (loamy-clayey)**

Harvest time: **end of September**

Vinification: **manual harvest, preselection of the grapes, soft pressure, temperature-controlled fermentation, batonnage on yeasts for 4 weeks**

Material of fermentation vat: **Stainless steel**

Fermentation temperature: **12-13 °C**

Time of maturation: **5 months in steel**

Rifining of wine: **3 months in bottle**

Residual sugar: **1 g/L**

Total acidity: **6,5 g/L in tartaric acid**

Alcoholic graduation: **13,50 % in vol.**