



## MALVASIA LUCANA IGT



**Nombre del productor:** Casa Maschito

**Región:** Basilicata, Monte Vulture

**Tipo de vino:** Blanco

**Factor Funk:** Bajo

**Variedades:** 100% Malvasía Bianco

**Viticultura:** El viñedo se encuentra en espaldera con densidad de 4500 a 5000 plantas por hectárea. Se vendimia manual normalmente a finales de Septiembre.

**Altitud:** 450- 600 sobre el nivel de mar

**Tipo de Suelo:** Caliza, Arena y Volcánico

**Vinificación:** Se vinifica sin pieles en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada no superior a los 17°C

**Notas de cata:** Vino seco de estructura media, es fresco, elegante con buena acidez. En nariz y boca es muy expresivo, recuerda a notas de flores blancas, melón y algunos cítricos.

**Maridaje:** Acompañante de la cocina mediterránea, va muy bien con pescados, productos del mar fritos, vegetales y quesos maduros.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx