



Sophia

Come ci ricorda il suo nome legato al greco “sapere”, Sophia è ancora una volta un percorso di conoscenza, nella ricerca della migliore valorizzazione del potenziale di questo territorio vulcanico che non smette mai di sorprenderci.”



Il Racconto dell'annata 2021 - Viviana Malafarina, Responsabile della cantina

«Con l'annata 2021, a dieci anni dalla prima vendemmia, abbiamo voluto interpretare il Fiano con una diversa lavorazione per dare spazio e importanza a questa materia prima eccellente con una vinificazione e un affinamento che ne evidenziassero, oltre alle caratteristiche di complessità e profondità, anche il grande potenziale evolutivo».

Denominazione

Basilicata Bianco IGT

Uve

Fiano

Fermentazione

Vendemmiate a mano nella seconda metà di settembre, le nostre uve vengono pressate a raspo intero e il mosto messo a fermentare in anfore di ceramica e contenitori di legno.

Affinamento

L'affinamento negli stessi contenitori dura circa 12 mesi con batonnages frequenti per rimettere in movimento le fecce fini affinché proteggano il vino e ne sviluppino la complessità.

Dopo una breve sosta di assestamento in acciaio, il Sophia viene imbottigliato e lasciato affinare per un ulteriore periodo di almeno 6 mesi, prima di essere reso disponibile per il consumo.

Esame Organolettico

Un vino dalle caratteristiche vulcaniche e sapide, con l'acidità tipica delle altimetrie importanti che esalta la sua freschezza esplosiva e letteralmente "saporita".

Comune di ubicazione: Barile

Superficie vitata: 2 Ha

Esposizione: E-SE

Altimetria: 550mt

Tipo di terreno: Vulcanico

Sistema di allevamento: Guyot a spalliera

Ceppi per ettaro: 5,500