Sciamai

# 1951

Bianco Basilicata IGT

1951

## IGT BASILICATA BIANCO

BOTTIGLIA da ml 750
**Caratteristiche dell'imballo:** Bottiglia Bordolese vetro da ml 750
Logo in etichetta Azienda Sciarra Michele | Sciamai |
**Ingredienti:**
**Materiale principale:** Uve a bacca bianca
**Conservanti:** Solfiti;
**Agenti stabilizzanti:** Gomma arabica, Poliaspartato di potassio;
Imbottigliato a norma di legge da ICQRFPZ3828 per Azienda Sciarra Michele

**Informazioni Nutrizionali**
Grado Alcolometrico: 13% - Zuccheri riduttori g/L 2,1
Valori per g/100 ml di prodotto

| | |
|---|---|
| Valore energetico | 327,00 Kj - 78,00 Kcal |
| Grassi totali | 0 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 1,12 g |
| di cui Zuccheri | 0,21 g |
| Proteine | 0 g |
| Sale | 0 g |

**Indicazioni per la raccolta differenziata degli imballi**
Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile nel modo corretto.

| BOTTIGLIA | CAPSULA | TAPPO SUGHERO |
|---|---|---|
| VETRO | ALLUMINIO/PLASTICA | ORGANICO |
| GL 70 | C/LDPE 90 | FOR 51 |

## IL TERRITORIO

L'origine vulcanica dei suoli del Vulture rappresenta un elemento distintivo anche per le uve a bacca bianca. Terreni ricchi di minerali, uniti all'altitudine e alle importanti escursioni termiche tra giorno e notte, favoriscono una maturazione lenta e regolare, preservando freschezza, aromaticità e vivacità espressiva. È in questo contesto che la Malvasia, il Moscato e la Falanghina trovano un ambiente ideale per esprimersi con eleganza e naturalezza. Le uve assorbono dal suolo vulcanico una sottile impronta minerale e sviluppano profumi puliti e armoniosi, dando vita a vini scorrevoli e profondamente legati al luogo di origine.
La viticoltura nel Vulture è il risultato di un sapere paziente, tramandato nel tempo, fatto di lavoro quotidiano e attenzione ai dettagli. Sciamai Bianco nasce da questa relazione autentica tra uomo e territorio, come espressione sincera di una Basilicata capace di raccontarsi anche attraverso vini bianchi di carattere, freschi e identitari.

### *1951: un'eredità di terra e passione*

*1951 è l'anno di nascita di nostro padre, l'uomo che ci ha trasmesso più di un semplice legame familiare: ci ha insegnato l'amore per la terra, per la cura dei suoi frutti e il rispetto per ogni stagione.*
*Ogni gesto, ogni scelta, nasce dalla memoria di chi ha seminato con passione e dedizione, trasformando la sua vita in un esempio da seguire.*

***Sciamai** è il nostro modo di rendere omaggio a quella eredità: coltiviamo la terra, custodiamo i sapori autentici e continuiamo a raccontare, in ogni prodotto, la storia di chi ci ha insegnato a guardare il mondo con rispetto e gratitudine.*

Sciamai
Azienda Sciarra Michele
C.da Scanzano, s.n.c. - 85024 LAVELLO (PZ) - ITALIA
info@sciamai.it - www.sciamai.it
tel. 331/5979129