



**BOTROMAGNO**  
VIGNETI & CANTINE

# GRAVISANO

MAL VASIA PASSITA-MURGIA BIANCO I.G.P.  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Un vino passito che viene dalla storia della nostra terra. Si narra, tra gli anziani del nostro paese, che fino a qualche secolo fa tra i filari delle nostre vigne allignasse un uva, probabilmente un clone di Greco a maturazione anticipata, che appassiva in pianta. Nell'antica saggezza popolare nulla doveva essere sprecato e quindi da queste uve appassite, vinificate a parte, si traevano pochissimi litri di un vino dolce che si offriva agli ospiti di riguardo durante le feste, per accompagnare i nostri tradizionali dolci di mandorla. Quest'uva veniva chiamata dialettalmente "Gravisano". Non siamo ancora riusciti a recuperare questa mitica e scomparsa varietà, ma la nostra ricerca ci ha portato a scoprire che, appassendo, la nostra Malvasia sui graticci se ne può ricavare un nettare dal gusto morbido e fragrante, mai stucchevole, che ha trovato dal 1992, anno della sua prima produzione, un posto nel mondo dei vini dolci.

## SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Malvasia lunga.
- Denominazione: Murgia Bianco I.G.P.
- Zona vitivinicola: Vigneti selezionati in agro di Gravina e Spinazzola.
- Sistema di allevamento: Spalliera.
- Tipo di potatura: Guyot.
- Densità di ceppi per ettaro: Mediamente 4.500.
- Modalità di appassimento: Su graticci per 40 - 60 giorni.
- Resa di uva appassita per ettaro: 18 q..
- Fermentazione: In barriques di rovere allier da 225 lt di primo passaggio, a temperatura controllata di 16°C.
- Durata della fermentazione: 30 giorni.
- Fermentazione Malolattica: Non svolta.
- Affinamento: In barriques di rovere allier per 2 anni ed in vasche di acciaio inox per 12 mesi.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Giallo dorato di buona intensità.
- Olfatto: Buona intensità aromatica con profumo di uvetta passa, canditi, mughetto e leggero sentore di citronella.
- Gusto: Giusto equilibrio tra dolcezza e acidità, piacevolmente fresco mai pesante e stucchevole, ottima sapidità.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Con i tradizionali dolci di mandorle o di pasta reale, oppure su formaggi teneri e miele d'acacia, ottimo da solo come vino da meditazione.



[www.botromagno.it](http://www.botromagno.it)



[www.botromagnovini.it](http://www.botromagnovini.it)

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata  
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy  
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - [info@botromagno.it](mailto:info@botromagno.it)