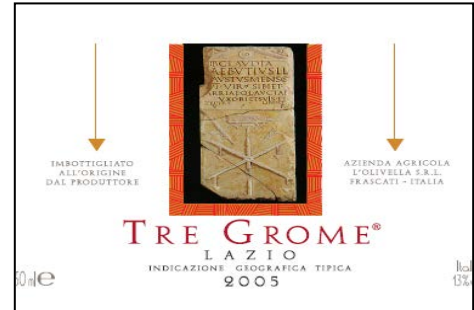


“*TRE GROME*”



Vitigni :

MALVASIA PUNTINATA;
MALVASIA “ROSSA” ; BELLONE

Denominazione:

IGT Lazio Bianco

Produzione :

Limitata in quantità e riservata solo alle annate più favorevoli.

Vigneti:

Allevati a Guyot corto con una densità di 4.500 ceppi per ha che danno una produzione di circa 80 ql/ha.

Raccolta :

Vendemmia tardiva con raccolta a mano in piccole casse

Vinificazione :

Diraspatura delle uve , macerazione a 5° per oltre 12 ore in presenza delle bucce. Controllo della temperatura con CO₂ liquida.
Pressatura soffice con presse a “nastro”, fermentazione e affinamento in caratelli da 225 lt. di legno di Allier - Tronçais a media tostatura

Caratteristiche organolettiche :

Bouquet :

Sensazioni intense , meno immediate , ma più ricercate in una gamma di profumi che appare fine , riflessiva.

Gusto :

avvolgente, deciso.”

Dati Analitici:

Alcool	13	% vol.
Acidità totale:	5,40	gr/lt.
Zuccheri residui:	2,5-3,0	gr/lt.
Estratto secco	26	gr/lt.

Abbinamenti Gastronomici : Perfetto con pesce affumicato, tonno, piatti a base di funghi e carne bianca.

Temperatura di servizio : 10 – 12 ° C