

BOMBINO”

Vitigni: BOMBINO 100%

Denominazione: IGT Lazio Bianco



Terreno : Di origine vulcanica ricco di Potassio, Fosforo e Magnesio.
Collinare ben esposto e ventilato.

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

Vendemmia : Manuale, al raggiungimento della giusta maturazione viene effettuata un'accurata
scelta delle uve. Vendemmia tardiva.

Produzione : Limitata in quantità e riservata solo alle annate più favorevoli.
Annata Disponibile 2005

Caratteristiche organolettiche :

Aspetto: Colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini.

Odore : Intenso, persistente, fruttato, ampio (ricorda l'uva matura).

Gusto : Sapido, di corpo pieno e morbido.

Abbinamenti Gastronomici :

Piatti di pesce, paste asciutte, risotti, carni bianche.

Temperatura di servizio : 10° – 12° C .

Dati analitici :

Alcool 12,50 % vol

Acidità Tot. 5,50 gr/lt.

Estratto secco 22 gr/lt.

Zuccheri residui : 2,5-3.0 gr/lt.