

## BIANCO IGT LAZIO

**Uve:** Trebbiano e Malvasia

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Densità ceppi:** 3.000/3.500 per ettaro

**Resa:** 160ql. Per ettaro

**Epoca di vendemmia:** Metà di Settembre

**Vinificazione:** In bianco con fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata.

**Maturazione:** Acciaio inox.

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino, profumo fresco e fruttato, sapore secco e vivace.

**Abbinamenti gastronomici:** Antipasti, piatti a base di pesce, carni bianche. Eccellente come aperitivo.

