

MALVASIA DEL LAZIO IGT

Uve: Malvasia del Lazio

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 3.500 per ettaro

Resa: 90ql. per ettaro

Epoca di vendemmia: Prima decade di Novembre.

Vinificazione: Le uve raccolte tardivamente sono sottoposte a soffice pigiatura. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata il vino è affinato in legno per una naturale ossidazione.

Maturazione: In barrique per 24 mesi.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 12 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo oro, profumo aromatico e floreale, sapore dolce con il tipico sentore di tostatura del legno.

Abbinamenti gastronomici: Formaggi piccanti ed erborinati, patè de foie gras e ogni tipo di dessert.

