



CANTINE
VOLPETTI



BIANCO IGT LAZIO FEUDI DEI PAPI

Uve: Trebbiano e Malvasia.

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 3.000/3.500 per ettaro.

Resa: 130 q/l per ettaro.

Epoca di vendemmia: Metà 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.