



CANTINE  
**VOLPETTI**



## CHIARAVIA

BIANCO IGT LAZIO

**Uve:** Malvasia Puntinata e Sauvignon.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera a cordone speronato.

**Densità di ceppi:** 4.000 per ettaro.

**Resa:** 90 q/l per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** Raccolta manuale delle uve con conseguente diraspatura e pressatura soffice. Chiarifica dei mosti e lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio inox.

**Maturazione:** Acciaio inox con permanenza sulle fecce fini per alcuni mesi.

**Grado alcolico:** 13,50% vol.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si avvertono le note aromatiche di frutta matura della Malvasia che ben si sposano con i sentori agrumati di pompelmo ed i profumi di sambuco e peperone verde tipici del Sauvignon. In bocca risulta fresco, sapido e con una ottima nota minerale ed una lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo con i crostacei, in generale si sposa bene con piatti a base di pesce e carni bianche. Da provare con... Le ostriche. Perfetto anche come aperitivo.