



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.