

ITALIANO



BIANCO LAZIO IGT

Vitigni

Bellone, Trebbiano, Malvasia Puntinata, Viognier, Greco

Area di produzione

Regione Lazio

Vinificazione

Questo progetto vuole rendere omaggio al Lazio mediante l'uso dei suoi vitigni autoctoni. Le uve maturano nelle colline laziali dove una buona esposizione e il vento ne intensificano il comparto aromatico, mentre il terreno argilloso di origine vulcanica ne conferisce la mineralità. Il prezioso lavoro della natura viene affinato dalle mani esperte degli enologi che, mediante l'utilizzo di pigiodiraspature soffici e successive fermentazioni a temperature controllate, preservano intatte le caratteristiche varietali di ogni vitigno. Segue un breve affinamento sulle fecce nobili e conclude la sua maturazione in vasche d'acciaio.

Descrizione

Un vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi tendenti al verde.

Ha un bouquet fresco e intenso con note floreali di rosa e frutta a pasta bianca. Al palato fresco, riporta le note aromatiche percepite all'olfatto e risulta bilanciato, complesso e dal finale minerale persistente.

Abbinamenti

Ideale per tutte le preparazioni a base di pesce, dagli antipasti ai secondi. Ottimo se abbinato anche a carni bianche o formaggi. Eccellente accompagnamento dei primi della tradizione laziale come gli spaghetti cacio e pepe o alla carbonara.

Temperature di servizio

8°-10°C.

Bottiglia

Bordolese Conica

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Zuccheri: 7g/l

CORTE DEL GOLFO



SCHENK
ITALIAN WINERIES

www.schenkitalia.it