

Vino Biologico



CIRCEO BIANCO

Denominazione di Origine Controllata



Vitigno di Origine:

Trebbiano Toscano: 60%
Malvasia del Lazio: 30%
Chardonnay: 10%

Sistema di allevamento:

filare potato a Gouyot. Resa per ettaro 100 q.li di uva.

Zona di Produzione:

Lazio, provincia di Latina.
Coltiviamo i nostri filari di Trebbiano su leggeri declivi, in prossimità del Lago di Fogliano; terreni rossi di medio impasto, assolati e rinfrescati dalla brezza marina.

Tecnica di vinificazione:

le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione del mosto ottenuto avviene a temperatura controllata. Il vino che si ottiene riposa alcuni mesi in acciaio e si affina in bottiglia per un breve periodo.

Note organolettiche:

colore giallo paglierino. Profumo delicato con note di fiori bianchi e frutta tropicale. Al gusto si presenta di buona struttura, secco, sapido, piacevolmente fresco.

Suggerimenti:

accompagna piacevolmente piatti a base di pesce e frutti di mare, ma anche delicati piatti a base di carni bianche. Servire fresco: 8-10 °C

Gradazione Alcolica:

12°

