



IF

FLAMINIO

DENOMINAZIONE

IGP Lazio Bianco

UVE

Blend di uve bianche tipiche del Lazio.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare dei Castelli Romani che discende verso il mare. Altitudine 50 m/slm. I vitigni vengono allevati e trattati con sistemi naturali e un'agricoltura non intensiva, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche originali dell'uva. Resa di 80 l per ettaro.

RACCOLTA

Prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate sono lavorate nel pieno rispetto delle loro caratteristiche: pressatura a grappolo intero e fermentazione a basse temperature. Malolattica svolta naturalmente. Affinamento sulle fecce fini per tre mesi e ulteriori tre mesi in vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso aromatico ma non banale, ricco di richiami di frutta esotica, di agrumi, ginestra, timo e salvia, minerale sul finale. In bocca generoso, sentori di frutta a polpa gialla, con una spiccata sapidità verso la fine. Un vino di grande beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente con piatti, primi e secondi, a base di pesce, in particolare con i crudi, di verdure e con le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

SOCIETA' AGRICOLA SANVITIS SRL

Viale Vittorio Veneto, 66 - Olevano Romano (RM) -
T. 06. 9572560 - info@sanvitis.it - www.sanvitis.it