



### **DENOMINAZIONE**

IGT Lazio Bianco

### **UVE**

Blend di uve bianche tipiche del Lazio selezionate.

### **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.

### **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. Va in commercio solitamente a marzo successivo la vendemmia. Resa di 80 litri per ettaro.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Color giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso non banale con richiami di agrumi e sentori di spezie. In bocca elegante, con in evidenza una spiccata freschezza e un'articolazione gustativa. 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 .

### **GRADAZIONE**

12 %

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 °C

IF

FLAMINIO

### **SOCIETA' AGRICOLA SANVITIS SRL**

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