

SANVITIS

DENOMINAZIONE

Trebbiano IGT Lazio

UVE

Trebbiano 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare dei Castelli Romani che discende verso il mare. Altitudine 170 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: leggera macerazione a grappolo intero, pressatura e fermentazione a basse temperature. Malolattica svolta naturalmente. 8 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso sentori fruttati di mela gialla e fiori con note di vaniglia. Al palato è fresco e sapido, secco e di medio corpo, ha una buona persistenza. Un vino nel complesso ricco di profumi e aromi, con un carattere forte, ma garbato che risulta piacevole in bocca grazie alla sua delicata mineralità di sottofondo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

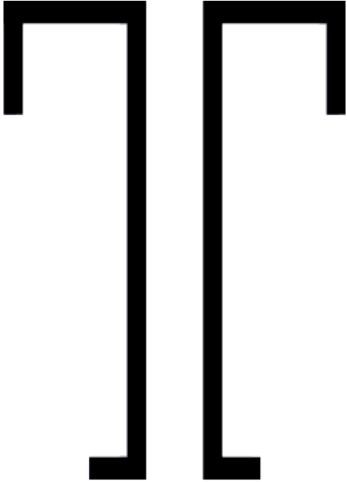
Estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici.

GRADAZIONE

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C



TREBBIANO

SOCIETA' AGRICOLA SANVITIS Srl

Via Remigio de Paolis - San Vito (RM) - tel. 06 9572560
info@sanvitis.it - www.sanvitis.it