

“OCRESIA” - I.G.T. LAZIO VERMENTINO



Vigneto

Vitigno	Vermentino 100%
Altitudine	130 metri slm
Primo anno di produzione	2004
Ceppi per ettaro	4500
Uva per ettaro	90 quintali
Periodo di vendemmia	Settembre
Terreno	Vulcanico di medio impasto

Cantina

Le uve vengono raccolte a giusta maturazione in cassette nel mese di Settembre, vinificate in bianco in tini di acciaio alla temperatura controllata di 15° C, dopo aver accuratamente pulito il mosto tramite flottazione.

Dopo la svinatura il vino viene affinato in acciaio fino alla primavera successiva, dove viene imbottigliato a freddo per conservarne le caratteristiche primarie.

Grado Alcool	13,50 % vol.
Acidità Titolabile	5,30 gr/ lt
Anidride Solforosa Totale	85 mg/lt
Affinamento	acciaio

Degustazione

Grande bianco del Centro Italia. Il vino presenta all'olfatto piacevoli sentori di frutta fresca e floreale. In bocca si distingue per notevole morbidezza ed eleganza. Il finale è persistente ed appagante.

Abbinamento

Antipasti di mare anche crudi. Primi e secondi piatti a base di pesce. Non male con asparagi freschi, uova e carni bianche.