

## “VULCI” - I.G.T. LAZIO BIANCO



### Vigneto

Vitigno	Chardonnay 100%
Altitudine	130 metri slm
Primo anno di produzione	2014
Ceppi per ettaro	4500
Uva per ettaro	90 quintali
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Terreno	Vulcanico di medio impasto

### Cantina

Le uve vengono raccolte a giusta maturazione in cassette a fine Agosto, vinificate in bianco in tini di acciaio alla temperatura controllata di 15° C, dopo aver accuratamente pulito il mosto tramite defecazione statica a 5° C.

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	12,50 % vol.
Acidità Titolabile	5,20 gr/ lt
Anidride Solforosa Totale	80 mg/lt
Affinamento	acciaio

### Degustazione

Grande bianco del Viterbese. Il vino presenta all'olfatto sentori di frutta fresca che ricordano la mela e la banana. In bocca ha notevole sapidità e freschezza, caratteristici di un vino bianco giovane. Il finale, nella sua persistenza, ricorda le sensazioni al naso e al palato.

### Abbinamento

Antipasti di mare a base di molluschi e crostacei. Primi e secondi piatti a base di pesce. Non male con formaggi bovini e ovini freschi, uova e carni bianche.