



CANTINAMENA

"Πασιεντία ανιμι οσουλταρ δινιτιαρ habec"



BIBE (bianco)

"l'invito a bere ed assorbire i profumi ed i sapori della nostra uva"

IGP LAZIO BIANCO

Tipologia di terreno	Vulcanico, profondo, con buona dotazione organica
Vinificazione	Pressatura diretta delle uve e decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (16°C)
Affinamento	In acciaio, sulle fecce fini, per 3 mesi ed in bottiglia per almeno 3 mesi
Note organolettiche	<p>Vista: giallo paglierino scarico</p> <p>Olfatto: note agrumate in evidenza, supportate da delicati sentori di piante aromatiche</p> <p>Gusto: piacevolmente fresco e netto, di grande bevibilità</p>