



ESSENZA DELLA TERRA

Bianco

VERMENTINO IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Vermentino

Grado Alcolico: 14 %

Produzione: Fermentazione alcolica termocontrollata. Affinamento in acciaio inox sur lies e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica naturale durante l'inverno. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

Aspetto: Netto, limpido.

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdolini.

Profumo: Vino intenso e delicato, si percepiscono note di fiori e frutti freschi, in particolare sentori agrumati, balsamici e speziati. Buona la mineralità, testimonianza dei suoli vulcanici.

Gusto: Il vino si presenta decisamente morbido all'attacco, con un'evoluzione moderatamente acida ed un finale leggermente amaro, tipica della varietà impiegata. La mineralità olfattiva si traduce al palato in una buona sapidità gustativa.

Blend: 100% Vermentino

Alcohol Content: 14%

Production: Thermally controlled alcoholic fermentation. Aging in stainless steel on lees with weekly stirring. Natural tartaric stabilization during winter. Blending and bottling in the month of March following the harvest.

Appearance: Clear, limpid.

Color: Deep straw yellow with greenish reflections.

Aroma: Intense and delicate wine, with notes of flowers and fresh fruits, especially citrus, balsamic, and spicy hints. Good minerality, a testament to volcanic soils.

Taste: The wine is soft on the attack, with a moderately acidic evolution and a slightly bitter finish, typical of the variety used. The olfactory minerality translates into good gustatory savoriness.