

DOP CASTELLI ROMANI BIANCO 1,5 LT



Caratteristiche del vino

Tipologia Vino: DOP CASTELLI ROMANI BIANCO DA 1,5 LT

Zona di produzione: Genzano di Roma, Lanuvio e limitrofi

Terreno: Collinare di origine vulcanica

Vitigni principali: Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano e Malvasia Puntinata

Resa per ettaro: 165 quintali

Raccolta: Mediamente dalla I alla IV decade di settembre

Tecnica di vinificazione: Criomacerazione delle bucce con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Descrizione e abbinamenti

Colore: Giallo paglierino

Odore: Fruttato, intenso, frutta matura

Sapore: Morbido, secco, equilibrato, persistente e con buona freschezza

Gradazione alcolica: 11% vol.

Abbinamenti gastronomici: Vino da tutto pasto, ottimo con antipasti e pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 9- 10°C.

IMBALLO

FORMATO CARTONE

6 bottiglie da 1,5Lt

BOTTIGLIA

Bordolese standard 1,5Lt

TAPPO

vite

[TORNA ALLA LINEA CARRETTIERE](#)