

SCHEDA TECNICA

SETTE IGP LAZIO BIANCO



DENOMINAZIONE DEL VINO: Igp lazio bianco.

UVAGGIO: 70% di Bellone e 30% Pinot Grigio.

ANNATA: 2021

ANNO IMPIANTO: 2013

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 piante Ha.

SUPERFICIE VITATA: 5 Ha.

ALTITUDINE: Circa 350 mt sul livello del mare (Cori LT).

SUOLO: A medio impasto tendente all'argilloso e ricco di scheletro.

EPOCA DI RACCOLTA: Mediamente ultima settimana di agosto in base alla maturazione delle singole varietà.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte in cassette poi pressate con una pressa soffice le uve vengono pressate e lasciate in fermentazione a freddo 14/15°C per la durata.

AFFINAMENTO: Affinamento in vasche di acciaio inox per alcuni mesi, successivamente affinamento in bottiglia per 3 mesi.

GRADO ALCOLICO: 13,50 %Vol.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, di buona struttura ed eleganza al gusto. Profumo delicato e fruttato con note di pesca gialla, biancospino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 10/12° C

ABBINAMENTI: Pesce affumicato, zuppe di pesce, caviale e bottarga, crostacei e primi piatti a base di molluschi, crudità di pesce e carni bianche stufate, ma anche con formaggi.

TECHNICAL DATA SHEET

SETTE IGP LAZIO BIANCO



WINE DESIGNATION: Igp lazio bianco.

GRAPE VARIETIES: 70% Bellone and 30% Pinot Grigio.

YEAR: 2021

PLANT YEAR: 2013

PLANT DENSITY: 4,000 plants Ha.

VINEYARD AREA: 5 Ha.

ALTITUDE: About 350 m above sea level (Cori LT).

SOIL: Medium-textured, tending to clay and rich in skeleton.

HARVEST TIME: On average the last week of August according to the ripeness of the individual varieties.

VINIFICATION: The grapes are harvested in crates then pressed with a soft press and left to ferment at a cold temperature of 14/15°C for the duration.

AGING: Matured in stainless steel tanks for a few months, then refined in the bottle for 3 months.

ALCOHOL: 13,50 %Vol.

CHARACTERISTICS: Straw yellow colour with golden reflections, good structure and elegance to the taste. Delicate and fruity bouquet with notes of yellow peach, hawthorn.

SERVING TEMPERATURE: Serve at 10/12°C.

SERVING SUGGESTIONS: Smoked fish, fish soups, caviar and botargo, shellfish and shellfish-based first courses, fish crudités and stewed white meats, but also with cheese.