

Le Ripe

IGP Lazio bianco

UVAGGIO: Malvasia del Lazio 60%, grechetto 40%

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM)

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

CLIMA: Mediterraneo con inverni miti e mediamente piovosi ed estati calde.

TERRENO: Prevalentemente tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Guyot bilaterale.

RESA ETTARO: 8.000 Kg

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale e differenziata per varietà.

Pressatura soffice delle uve con fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO: In barrique nuove di rovere Francese per almeno 6 mesi con batonnage settimanali per mantenere le fecce nobili in sospensione.

Segue imbottigliamento ed affinamento in bottiglia minimo di 6 mesi.



federici

Le Ripe

IGP Lazio bianco

COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO: Bouquet ampio in cui si distinguono note di mandorla caramellata unite a piacevoli sfumature speziate di miele e mela matura. floreale con spiccate note di fiori d'acacia.

SAPORE: Bianco di ottima struttura e persistenza con note che richiamano le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Con carni bianche e formaggi di media stagionatura. Ottimo anche per accompagnare piatti di pesce speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon.

FORMATO: 750 ml.



federici