

Sursum Corda

Passito bianco Lazio

UVAGGIO: Malvasia del Lazio 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM).

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 5.000-6.000 Kg.

VINIFICAZIONE: Leggera pigiatura e seguente soffice pressatura, lunga fermentazione a temperatura controllata di 18°C.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.

COLORE: Giallo intenso con tonalità di oro antico.

PROFUMO: Piacevoli sentori di frutta secca, floreale nello stesso tempo, chiude con sfumature di miele.

SAPORE: Dopo il gradevole sentore dolce, si riflettono le note olfattive, acidulo ma gradevole equilibrio e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Pasticceria secca e dolci tipici regionali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon piccolo.

FORMATO: 500 ml.



federici