



Corte del Golfo

Bianco Lazio IGT

Vinificazione

Questo progetto vuole rendere omaggio al Lazio mediante l'uso dei suoi vitigni autoctoni. Le uve maturano nelle colline laziali dove una buona esposizione e il vento ne intensificano il comparto aromatico, mentre il terreno argilloso di origine vulcanica ne conferisce la mineralità. Il prezioso lavoro della natura viene affinato dalle mani esperte degli enologi che, mediante l'utilizzo di pigiodiraspature soffici e successive fermentazioni a temperature controllate, preservano intatte le caratteristiche varietali di ogni vitigno. Segue un breve affinamento sulle fecce nobili e conclude la sua maturazione in vasche d'acciaio.

Caratteristiche

Un vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi tendenti al verde. Ha un bouquet fresco e intenso con note floreali di rosa e frutta a pasta bianca. Al palato fresco, riporta le note aromatiche percepite all'olfatto e risulta bilanciato, complesso e dal finale minerale persistente.

Abbinamenti

Eccellente accompagnamento dei primi della tradizione laziale come gli spaghetti cacio e pepe o alla carbonara. Ottimo anche abbinato anche a carni bianche o formaggi.



**Bellone,
Trebiano,
Malvasia
Puntinata,
Viognier,
Greco**



Lazio



8-10 °C



**Alcol: 13%
Zuccheri: 7 g/l**

