



Muraie

Vino fresco, fruttato, caratterizzato da una splendida bevibilità. Un vino per tutte le occasioni che si abbina perfettamente ad aperitivi in piedi ma anche a cene importanti a base di pesce. Da consumarsi entro 24 mesi dall'anno di produzione.

VINIFICAZIONE Pressatura diretta e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 16°C per 30 giorni circa. Affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di Novembre. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di Marzo - Aprile.

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO La malvasia apporta note di rosa e mela verde mentre il bombino conferisce sentori di agrumi e frutta esotica.

SAPORE L'impatto gustativo è fresco, fruttato, un vino giovane e molto gradevole. L'evoluzione, moderatamente acida è molto elegante. Si caratterizza, infine, per l'ottima persistenza aromatica.

ABBINAMENTO Primi piatti di pesce, ma anche con carni bianche e verdure. Si consiglia una temperatura di servizio di 8-10°C

DENOMINAZIONE Lazio I.G.T.

AREA PRODUZIONE Frascati

GRADAZIONE ALCOLICA 13% grado alcolico

FORMATO Bottiglia 750 ml

VITIGNI Malvasia del Lazio, Bombino

ESPOSIZIONE Nord-Sud

SISTEMA DI COLTIVAZIONE Guyot

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE 2010

RESA PER ETTARO 120q / Ha

VENDEMMIA Settembre - Ottobre

