



WWW.FERRIVINI.COM

# 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.	DENOMINAZIONE	Lazio I.G.T.
COLORE	Giallo paglierino	AREA PRODUZIONE	Frascati
PROFUMO	La malvasia apporta note di rosa e mela verde mentre il bombino conferisce sentori di agrumi e frutta esotica.	GRADAZIONE ALCOLICA	13% grado alcolico
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.	FORMATO	Bottiglia 750 ml
ABBINAMENTO	Primi piatti di pesce, ma anche con carni bianche e verdure. Si consiglia una temperatura di servizio di 8-10°C	VITIGNI	Malvasia del Lazio, Bombino
		ESPOSIZIONE	Nord-Sud
		SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyot
		PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2010
		RESA PER ETTO	120q / Ha
		VENDEMMIA	Settembre - Ottobre

