



WWW.FERRIVINI.COM

Ferri Bianco

Vino ottenuto da uve vendemmiate con un leggero ritardo. Dona sensazioni gustative armoniose in cui domina la freschezza. Una vena minerale esalta il suo sapore ed equilibrio.

VINIFICAZIONE Pressatura diretta e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 13°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 Dicembre.

COLORE Giallo Paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO Agrumi e Mela Verde

SAPORE Vino con un buon impatto aromatico di media persistenza, particolarmente fresco e vivace, ottimale il bilanciamento tra acidità e alcol.

ABBINAMENTO Vino consigliato in abbinamento a piatti delicati come quelli a base di pesce e carni bianche. Si suggerisce una temperatura di servizio di 6°C.

DENOMINAZIONE Lazio I.G.T.

AREA PRODUZIONE Frascati

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%vol.

FORMATO Bottiglia 750 ml

VITIGNI Bombino, Sauvignon

ESPOSIZIONE Nord-Sud

SISTEMA DI COLTIVAZIONE Guyot

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE 2017

RESA PER ETTARO 120q / Ha

VENDEMMIA Settembre - Ottobre

