



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

