

# EPICURO



## VERMENTINO

LAZIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

BIANCO



### VIGNETI DI PROVENIENZA

Comuni del Lazio.

### UVE DI PROVENIENZA

Vermentino minimo 85% più altri vitigni autorizzati dal disciplinare.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot.

### SUOLO

Aree tufacee ricche di sostanze minerali.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve in ambiente controllato, pulizia del mosto e fermentazione in bianco a bassa temperatura fino alla fine della stessa e successivo affinamento in acciaio.

### ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino tenue. Intensamente fruttato al naso di pera, mela golden e melone invernale, poi rosa bianca e lavanda. In bocca è delicato, fruttato, sapido, fresco e di bella persistenza aromatica.

### TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

### ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, antipasti di mare, risotti, sogliola al vino bianco, formaggi freschi.