

Calus

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO LAZIO



VITIGNO: Grechetto & Malvasia;
ALTITUDINE: 200-300 mt. s.l.m.;
TIPOLOGIA DEL TERRENO: 50% argilla, 50% tufo;
DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.333 (per Ha.);
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot;
PRODUZIONE: 110-120 q.li (per Ha.);



VENDEMMIA: Manuale - prima decade di settembre;
FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata (16°C);



ACCIAIO: 4-5 mesi;
BARRIQUE: no;
BOTTIGLIA: 1-2 mesi;



TAPPO: Nomacorc;



COLORE: Giallo paglierino;
PROFUMO: Pesca bianca e mela;
GUSTO: Acidulo, fresco, con finale agrumato;
ALCOL SVOLTO: 12.5% vol.;
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 10-12°C;
ABBINAMENTI: Aperitivo, piatti a base di pesce (mare e lago), primi piatti al ragù, formaggi freschi.



Papalino.it



Azienda Agricola Papalino



Papalino Winery



Info@papalino.it



Azienda Agricola Papalino



+39 340 53 52 190