

# Lazulum

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
BIANCO LAZIO



*Produzione Limitata*



**VITIGNO:** Procanico & Malvasia;  
**ALTITUDINE:** 200-300 mt. s.l.m.;  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Vulcanico/argilloso;  
**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.333 (per Ha.);  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot;  
**PRODUZIONE:** 90-100 q.li (per Ha.);



**VENDEMMIA:** Manuale - seconda decade di settembre;  
**VINIFICAZIONE:** Macerazione prefermentativa sulle bucce, in acciaio, a temperatura controllata (16°C);



**ACCIAIO:** 4-5 mesi;  
**BARRIQUE:** No;  
**BOTTIGLIA:** 2-3 mesi;



**TAPPO:** Diam;



**COLORE:** Giallo verdolino;  
**PROFUMO:** Biancospino e pesca gialla;  
**GUSTO:** Piacevolmente fresco con finale sapido;  
**ALCOL SVOLTO:** 13.5% vol.;  
**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 10-12°C;  
**ABBINAMENTI:** Salumi delicati, formaggi poco stagionati, dolci e dessert al cucchiaio, frutta.



Papalino.it



Azienda Agricola Papalino



Papalino Winery



Info@papalino.it



Azienda Agricola Papalino



+39 340 53 52 190