

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