



MATURANO

Tipologia: I.G.T. LAZIO

Uvaggio: maturano bianco

Altitudine: m 410-500 s.l.m.

Suolo: argilloso calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità degli impianti: 5500-6000 ceppi per ha

Resa per ettaro: 60q

Vinificazione: raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, macerazione sulle bucce per 8-10 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio per 4-5 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Gradazione alcolica svolta: 13%

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto: il profumo è fragrante, fruttato con sentori di ananas.

Gusto: il sapore è complesso con marcate note di mineralità

Totale bottiglie prodotte: 10.000
