



LE LASE



SEMIA

BIANCO

Lazio Indicazione Geografica Protetta

PINOT BIANCO E GRIGIO

Zona di Produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m. Esposizione sud-est
Uvaggio: Pinot Bianco - Pinot Grigio
Natura del terreno: argilloso
Sistema di allevamento: guyot
Impianto: 2,30 X 0,80 con 5450 ceppi/ha
Resa: 80 q/ha
Vinificazione: macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice e separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto. Fermentazione per 10 - 15 gg in acciaio a temperatura controllata (max 16° C). Maturazione in acciaio fino all' imbottigliamento
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino tenue e luminoso
Profumo: aromi fini ed eleganti con sentori di mela e frutta esotica
Gusto: asciutto, di buona struttura, evoluzione fresca e fragrante con gradevole nota acidula; mantiene una lunga persistenza fruttata e un finale assai rinfrescante
Gradazione alcolica: 14% vol
Temperatura di servizio: 12-14°
Abbinamento gastronomico: accompagna perfettamente antipasti delicati e primi piatti, pietanze a base di pesce e verdure, carni bianche
Bottiglie prodotte: max 15.000 (0.750 lt.)
Denominazione: IGP Lazio Bianco



Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 m above sea level - Full southeast exposure
Grape type: Pinot Bilanc - Pinot Gris
Soil: tending to clay
Training system: guyot
Plantation density: 2,30 X 0,80 - 5450 vines/hectare
Yield per hectare: 80 q/ha
Vinification: cold maceration of the grapes. Soft pressing and immediate separation of the skins. Fermentation for 10-15 days in stainless steel at controlled temperature (max. 16 ° C). Maturation in steel tanks until bottling
Ageing: in bottles for 3 months
Color: straw yellow with slight greenish reflections
Aroma: fine and elegant aromas with scents of apple and tropical fruit
Taste: dry, with solid structure, elegant initial impact, fresh and fragrant evolution; pleasantly fruity with a pleasant acidic vein and long persistence with a very refreshing finish
Analysis alcohol: 14% vol
Way of serving: serve at a temperature of 12-14° (54-57°F)
Matching dishes: perfectly with delicate appetizers and pasta dishes, dishes of fish and vegetables, white meats
Quantity produced: max 15.000 (0.750 lt.)
Classification: IGP Lazio Bianco

Enologo/ enologist: Gianluca Mugnari

