



LE LASE



ZEFIRO

BIANCO

Lazio Indicazione Geografica Protetta

INCROCIO MANZONI

Zona di Produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m. Esposizione sud-est

Uvaggio: Incrocio Manzoni

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. Maturazione in acciaio fino all'imbottigliamento

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore : giallo paglierino tenue

Profumo: è l'aromaticità che spicca in primis, tipica del vitigno, che si estende su toni floreali e di frutta bianca, supportati da una buona componente minerale

Gusto: secco, di elevata struttura, rilascia fragranza e bella persistenza aromatica; finale lungo e rinfrescante acidità in chiusura

Gradazione alcolica: 14% vol

Temperatura di servizio: 12-14°

Abbinamento gastronomico: perfetto per antipasti delicati, primi e secondi piatti di pesce o ai formaggi, crostacei, formaggi a pasta morbida

Bottiglie prodotte: max 8.000 (0.750 lt.)

Denominazione: IGP Lazio Bianco



Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 m above sea level - Full southeast exposure

Grape type: Incrocio Manzoni

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. Maturation in steel tanks until bottling

Ageing: in bottles for 3 months

Color: straw yellow with brilliant reflections

Aroma: is the aroma that stands out in the first place, typical of the grape, which extends over floral and white fruit, supported by a good mineral component

Taste: dry, with great structure, it releases fragrances and lovely aromatic persistence; a long finish with refreshing acidity

Analysis alcohol: 14% vol

Way of serving: serve at a temperature of 12-14° (54-57°F)

Matching dishes: perfect match with pasta dishes featuring fish or cheese, roasted or grilled fish, soft cheeses

Quantity produced: max 8.000 (0.750 lt.)

Classification: IGP Lazio Bianco

Enologo/ enologist: Gianluca Mugnari

