



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:** 70 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:** 10-12°

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

**Bottiglie prodotte:** max 3.000 (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:** 70 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 10-12° (50-54°F)

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

**Quantity produced:** max 3.000 (0.750 lt.)

**Classification:** IGP Lazio Bianco

---



LE LASE

www.lelase.com info@lelase.com T. +39.0761 1916179 - ITALY