

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Papalino Azienda Agricola

NOME DEL VINO

Papalino Lazio Bianco Amètis

DENOMINAZIONE

Bianco Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Lazio

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione in Teverina (VT)

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene effettuando una macerazione pre-fermentativa sulle bucce, in serbatoi di acciaio di ridotte capacità (25HL), a temperatura controllata (16°C) e, soprattutto, tenendo separate le masse.

AFFINAMENTO

Affina circa 4 mesi in acciaio per poi eseguirne altrettanti in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Grechetto

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Est

ALTITUDINE

250m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico, medio impasto tendenzialmente argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

80kg

ENOLOGO/CONSULENTE

Maurilio Chioccia

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5696