



CASALE
CENTO
CORVI

LO SCORDATO I.G.P. LAZIO BIANCO

VITIGNO Trebbiano

TERRENI origine vulcanica

ETÀ MEDIA VIGNETO 25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera guyot

ALTITUDINE DEI VIGNETI 120 m s.l.m.

CEPPI PER ETTARO 4.000

RESA PER ETTARO 70 Q

VENDEMMIA settembre

FERMENTAZIONE legno americano di primo e secondo passaggio

MALOLATTICA svolta

AFFINAMENTO in barriques per 12 mesi con batonnage

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per un minimo di 6 mesi

ALCOL 14% vol

BOTTIGLIE PRODOTTE 4.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 13°

ABBINAMENTI secondi di pesce grasso, formaggi a pasta molle

BOTTIGLIE PER CARTONE 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

Tel. 06 9903902 azienda@casalecentocorvi.it www.casalecentocorvi.it