



**CASALE
CENTO
CORVI**

MALVASIA I.G.P. LAZIO BIANCO

VITIGNO Malvasia puntinata
TERRENI origine vulcanica, argilloso compatto
ETA' MEDIA VIGNETO 15 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera guyot
ALTITUDINE DEI VIGNETI 50 m s.l.m.
CEPPI PER ETTARO 3.500

RESA PER ETTARO 70 Q

VENDEMMIA fine agosto primi di settembre

FERMENTAZIONE in acciaio

AFFINAMENTO in acciaio sui propri lieviti per almeno 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per un minimo di tre mesi

ALCOL 12,5% vol

BOTTIGLIE PRODOTTE 7.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°

ABBINAMENTI primi di carni bianche, secondi di pesce, crostacei

BOTTIGLIE PER CARTONE 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

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