



CASALE
CENTO
CORVI

ZILATH I.G.P. LAZIO BIANCO

VITIGNO Trebbiano, Malvasia

TERRENI origine vulcanica, medio impasto

ETA' MEDIA VIGNETO 20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO tendone e controspalliera guyot

ALTITUDINE DEI VIGNETI 30 m s.l.m.

CEPPI PER ETTARO 3.000

RESA PER ETTARO 120 Q

VENDEMMIA prima decade di ottobre

FERMENTAZIONE in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per un minimo di tre mesi

ALCOL 12% vol

BOTTIGLIE PRODOTTE 15.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°

ABBINAMENTI aperitivi, primi di pesce, verdure

BOTTIGLIE PER CARTONE 12

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

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