



LO SCORDATO I.G.P. Lazio Bianco

ブドウの品種 トレbbiアーノ
土壌 火山性土壌由来
平均的な樹齡 25年
仕立て コントロspattrieラ・グイヨー
ブドウ畑の高度 海拔120 m
1ヘクタールあたりの作付本数 4,000
1ヘクタールあたりの収穫量 70 キンタル
収穫時期 9月
発酵 2度使用までのアメリカ製木材

マロラクティック発酵 済み

熟成 バリックで12ヶ月 (バトナージュ)

洗練熟成 6か月以上

アルコール度数 14% vol.

製造本数 4,000

提供温度 13°C

ペアリング 脂の乗った魚料理、貝類、白身肉の料理、ソフトチーズ

1箱あたりの本数 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

Tel. +39 327 596 9538 intl.casalecentocorvi@gmail.com www.casalecentocorvi.it