



MALVASIA I.G.P. Lazio Bianco

ブドウの品種 マルヴァシア・プンティナータ
土壌 火山性土壌由来、密な粘土質
平均的な樹齢 15年
仕立て コントロスパッリエラ・グイヨー
ブドウ畑の高度 海拔50 m
1ヘクタールあたりの作付本数 3,500
1ヘクタールあたりの収穫量 70キントル
収穫時期 8月末から9月頭

発酵 ステンレスタンク

熟成 ブドウの酵母を用いてステンレスタンクで6ヶ月以上

洗練熟成 3か月以上

アルコール度数 12.5% vol.

製造本数 7,000

提供温度 12°C

ペアリング 前菜、白身肉を使った料理、魚料理、貝類

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