

02


CASALE
CINQUE SCUDI



BIANCO

IGP LAZIO

AREA DI PRODUZIONE: vigneti di proprietà ubicati nel Comune di Aprilia (LT)

VITIGNI: 20% Sauvignon, 40% Chardonnay, 40% Malvasia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA/HA: 60-80 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallino con riflessi verdi.

PROFUMO: etereo, floreale, fresco con sentori di frutti bianchi come pesca e banana.

SAPORE: fresco, armonioso e lievemente acidulo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

vino ideale come aperitivo, buono con primi piatti, carni bianche e pesce in generale.

CINQUE SCUDI
LAZIO IGP BIANCO