



CASTEL DE PAOLIS
AZIENDA AGRICOLA

Donna Adriana

IGT Bianco Lazio 2017



Tipologia vino: Bianco secco

Alcol: 14,5 %

Bottiglia: 0,75 lt (Borgognotta)

1° anno di produzione: 1993

Uvaggio: Viognier 80%, Malvasia del Lazio 20%

Esposizione e altitudine: Collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5500 piante/Ha

Età media delle viti: 29 anni

Resa uva per ettaro: 80 ql/Ha

Fermentazione: 85 % Vasca in acciaio a temperatura controllata a 18°C
15 % Barrique

Durata fermentazione: 10/12 giorni

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE:	Giallo dorato
OLFATTO:	Fruttato molto intenso e minerale, persistente. Frutta esotica e a pasta bianca, pesca. Di notevole finezza
GUSTO:	Grande eleganza, sapido, morbido e persistente
ABBINAMENTO:	Cucina di pesce, primi piatti elaborati, carni bianche, formaggi di media stagionatura e caprini
TEMPERATURA SERVIZIO:	12 °C
MODALITA' SERVIZIO:	Stappare mezz'ora prima del servizio e servire in bicchieri a calice ampio

Castel de Paolis 2010 Azienda Agricola S.r.l.

Via Val de Paolis snc – 00046 Grottaferrata (Roma) - PI/CF: 10967171009 - Tel./Fax 06-9412560
www.casteldepaolis.com – info@casteldepaolis.com