



CASTEL DE PAOLIS
AZIENDA AGRICOLA

Muffa Nobile

IGT Bianco Lazio 2016



Tipologia vino: Bianco dolce

Alcol: 13,5 %

Bottiglia: 0,375 lt (Bordolese)

1° anno di produzione: 1993

Uvaggio: Semillon 70%, Sauvignon B. 20%, Moscato Giallo 10%

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: 40 ql/Ha

Fermentazione: Barrique nuova

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 100% barrique Tronçais e Allier

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE:	Oro
OLFATTO:	Intensamente fruttato con note di albicocca, frutta secca e iodio. Miele e vaniglia
GUSTO:	Elegante, persistente e minerale. Dolce e vellutato con ottima acidità
ABBINAMENTO:	Dolci al cucchiaio, formaggi erborinati, foie gras
TEMPERATURA SERVIZIO:	12 °C
MODALITA' SERVIZIO:	Stappare e servire in bicchieri a calice medio

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