

DONNALUCE

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

VIGNETI DI PROVENIENZA:

nostri vigneti siti in Monteporzio Catone (Lazio).

UVE DI PROVENINZA:

Malvasia del Lazio 60%,

Greco 30%, Chardonnay 10%.

La raccolta viene effettuata tardivamente sulle uve selezionate.

VINIFICAZIONE:

fermentazione alcolica in tini di rovere da 40hl a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

in tini sulle feccie per 4 mesi.

COLORE:

giallo più o meno intenso con sfumature tendenti al verdolino.

BOUQUET:

intenso, frutta tropicale e fiori si sposano donando un impronta ampia ed indimenticabile.

GUSTO:

pieno ed equilibrato con armonia ed eleganza con un bel finale intenso..

TITOLO ALCOLEMICO:

13% vol.

