

AZIENDA AGRICOLA  
**CASAL DEI ROVI**



|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Denominazione</b>                | IGT Lazio Bianco   |
| <b>Regione</b>                      | Lazio  |
| <b>Zona di produzione delle uve</b> | Lanuvio  |
| <b>Vitigni</b>                      | A bacca bianca autoctoni, Malvasia bianca di Candia, Trebbiano toscano   |
| <b>Terreno</b>                      | Argilloso con esposizioni collinare a circa 130 mt dallivello del mare   |
| <b>Clima</b>                        | Mediterraneo con inverni miti, estati calde e asciutte   |
| <b>Resa per ettaro</b>              | Volutamente 50-60 ql   |
| <b>Vendemmia</b>                    | Raccolta delle uve manuale, con selezione di queste incampo  |
| <b>Vinificazione</b>                | A poche ore dalla raccota delle uve con utilizzo di pressatura soffice, fermentazione del solo mosto fiore a bassa temperatura, tesa a mantenere la tipicità dei vitigni |
| <b>Affinamento</b>                  | In acciaio e in bottiglia  |
| <b>Gradi alcolici</b>               | 12%  |
| <b>Colore</b>                       | Giallo paglierino scarico  |
| <b>Profumi</b>                      | Intenso, persistente con note fruttate e floreali  |
| <b>Sapore</b>                       | Fresco, sapido   |
| <b>Temperatura di servizio</b>      | 8-10 gradi   |