



CANTINAMENA

"Πασιεντία ἀνίμου οὐκυτάρ δινιτίας ἔχεις"



DIVITIA

"ricchezza ed abbondanza, l'auspicio di Publilio Siro che auguriamo per il vostro e nostro futuro"

IGP LAZIO BIANCO

Varietà	Malvasia Puntinata
Tipologia di terreno	Vulcanico, profondo, con buona dotazione organica
Vinificazione	Macerazione pellicolare a freddo per 18 ore, pressatura delle uve e decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata (16°C)
Affinamento	In acciaio, sulle fecce fini, per 3 mesi, ed in bottiglia per almeno 3 mesi
Note organolettiche	<p>Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli</p> <p>Olfatto: sentori intensi di frutta gialla e zagara, piacevoli note vegetali e speziate</p> <p>Gusto: ricco ed intenso, ma anche fresco e di grande beva. Complesso e molto persistente.</p>