

# GRANÈ

LAZIO

BIANCO

UVAGGIO: Passerina del Frusinate 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Anagni (FR).

ALTITUDINE: 300-500 m. s.l.m.

CLIMA: inverno freddo, soprattutto durante il primo mese dell'anno, precipitazioni moderate, estate fresca con temperature medie che non superano i 25 gradi.

TERRENO: argilloso-Vulcanico.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Tendone

RESA ETTARO: 8000-9000 Kg per ettaro.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a freddo e fermentazione a basse temperature seguite da Batonnage settimanali che permettono di ottenere una lunga persistenza gustativa.



AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

GRADO ALCOLICO: 13% VOL.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: Al naso è intenso con sentori di frutta e fiori bianchi.

SAPORE: Avvolgente, morbido, equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pesce crudo, torte salate o antipasti vegetariani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.



federici