

# LE COSTE

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

BIANCO

UVAGGIO: Malvasia del Lazio, Greco.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 8.000 Kg.

VINIFICAZIONE: secondo tradizione, in bianco con

spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16 °C.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.



COLORE: giallo dorato.

PROFUMO: bouquet ampio in cui si riconoscono note di mandorla caramellata unite a piacevoli sfumature dai toni speziati, di miele, ananas maturo e mela.

SAPORE: secco, molto persistente e di buon equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti, carni bianche e tutti i tipi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: **Ballon**.

FORMATO: 750 ml.



**federici**