

SURSUM CORDA

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

BIANCO

PASSITO

UVAGGIO: Malvasia del Lazio 100%.

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: 5.000-6.000 Kg.

EPOCA DI RACCOLTA: a

maturazione raggiunta, si provvede a recidere i tralci fruttiferi e dopo 20-30 giorni, ad appassimento naturale del grappolo, si procede alla raccolta, vendemmia tardiva di fine ottobre/ prima decade di novembre.

VINIFICAZIONE: leggera pigiatura e seguente soffice pressatura, lunga fermentazione a

temperatura controllata di 18°C.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.



COLORE: giallo intenso con tonalità di oro antico.

PROFUMO: piacevoli sentori di frutta secca, floreale nello stesso tempo, chiude con sfumature di miele.

SAPORE: dopo il gradevole sentore dolce, si riflettono le note olfattive, acidulo ma gradevole equilibrio e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca e dolci tipici regionali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: **Balloon.**

FORMATO: 500 ml.



federici