

SIRIO • Lazio Bianco

Indicazione Geografica Tipica

Vitigno

Chardonnay, Bombino

Zona di produzione

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. La natura del terreno è di tipo limoso, argilloso con prevalenza di sabbia. I vigneti godono di una buona esposizione e della vicinanza al litorale laziale che genera un microclima dolce, tipicamente mediterraneo, ideale per la coltivazione della vite.



Vinificazione e affinamento

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano ai primi di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e pressate sofficemente, il mosto ottenuto fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione i vini vengono lasciati sulle fecce “nobili” per almeno 8 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, impatto di freschi sentori di fiori bianchi e sfumature di mela golden e banana. In bocca, fresche note iniziali lasciano spazio ad equilibrate sensazioni sapide sorrette da una buona acidità.