

NOME PRODOTTO	GRAME' 2021
DENOMINAZIONE DI VENDITA	IGP LAZIO BIANCO
DOVE SIAMO	
ALTITUDINE	340 M SLM
TIPO DI SUOLO	ARGILLOSO-CALCAREO MEDIAMENTE PROFONDO CON PRESENZA IMPORTANTE DI SCHELETRO CHE NON OSTACOLA LA COLTIVAZIONE
ALLEVAMENTO	SPALLIERA A GUYOT
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 CEPPI/ETTARO
RESA PER ETTARO	90 Q.LI
IL VINO	
ANNATA	2020
VITIGNI	MALVASIA DEL LAZIO 80% RIESLING 20%
TECNICA DI VINIFICAZIONE	BIANCO MACERATO
TECNICA DI MACERAZIONE	12 GIORNI IN ACCIAIO CON RIMONTAGGI VELOCI A BAGNARE IL CAPPELLO
FERMENTAZIONE ALCOLICA	SPONTANEA CON PIED DE CUVE.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	SVOLTA
TECNICA DI AFFINAMENTO	ACCIAIO
TECNICA DI FILTRAZIONE	NON FILTRATO E NON CHIARIFICATO
FORMATO BOTTIGLIA	BORDOLESE EUROPEA 75 CL
ASPETTO VISIVO	COLORE GIALLO PAGLIERINO LEGGERMENTE VELATO (DOVUTO ALLA MANCATA FILTRAZIONE)
GRADO ALCOLICO	13%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO, NOTE DI MIELE, PROFUMI DI FRUTTA A PASTA GIALLA MATURA CON RICORDI AGRUMATI, SENTORI FLOREALI IN BOCCA SI CONFERMANO LE SENSAZIONI AVVERTITE AL NASO RIVELANDO UNA DISCRETA PERSISTENZA E OTTIMA SAPIDITA'
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	10-11°C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA APERTA	IN FRIGO MASSIMO DUE O TRE GIORNI
CERTIFICAZIONI	NESSUNA – IN CONVERSIONE BIOLOGICO

GRAME'

Il nostro bianco, cuvée Malvasia e Riesling, il cui nome è l'emblema della nostra unione, Graziella e Amedeo, ci rappresenta nella passione e nella volontà di produrre vini di qualità.

La nostra filosofia di produzione è "naturale" con fermentazioni spontanee, senza aggiunta di lieviti selezionati, con la sola aggiunta di (pochi) solfiti.

L'uva in vigna viene trattata quanto basta, il minimo indispensabile, per una produzione di qualità assolutamente senza utilizzo di trattamenti di sintesi

Macerazione di 6 giorni con le bucce per dare un tocco di colore e tonalità di gusto. Fermentazione in acciaio, alcolica e malolattica, stimolata con frequenti Batonnage e con una "sfecciatura sommaria". togliendo solo le fecce grosse.

Affinamento in acciaio sulle fecce fini 10 mesi, poi almeno due in bottiglia.

Non filtriamo né chiarifichiamo mai i nostri vini, in linea con la vinificazione naturale, la strada che abbiamo intrapreso con vigore e convinzione.

Si denota come un vino generalmente morbido, succoso, sapido e con una buona spinta acida.

