ILATIUM
MORINI

VINO BIANCO

SOAVE DOC

Area di produzione: Mezzane di Sotto e Valle d'Illasi. Terreni calcareo/argillosi

Altitudine vigneti: Più di 200 metri sopra il mare

Uvaggi: Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%

Età dei vigneti: 35 anni

Sistema di coltivazione: Pergola 4500 ceppi/ha

Quantità Ettaro: 60 hl/ha

Vendemmia: Raccolta in casse a fine settembre.

Vinificazione: L'uva viene diraspata e pressata immediatamente, segue pulizia statica con l'ausilio di enzima e basse temperature. Fermentazione controllata a 15 - 16 °C per 15 gg.

Elevazione: Affinamento in inox.

Esame organolettico: Fresco e di lunga persistenza, finale dal delicato sentore di mandorla amara tipico del Soave. Accompagna ogni momento della giornata.

Contenuto alcol: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10 °C – 12 °C.

Prodotto adatto per vegetariani e vegani

AZIENDA AGRICOLA LATIUM MORINI
Mezzane di Sotto - 37030 - VR - ITALY
T. +39 045 65 29 074 - M. +39 392 90 48 995
latiummorini@latiummorini.it