

Lazio Bianco Igp 2023 Ambra Bio - Rinelli Vigneti



Nazione: Italia
Regione: Lazio
Geologia Terreno: Argilloso-calcareo
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Trebbiano Toscano
Annata: 2023
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: In conversione Bio
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Produzione annua: 800
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Trebbiano Toscano in purezza.
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in acciaio.
Nessuna filtrazione né chiarifica.

Le viti, di oltre 50 anni, insistono su suoli prevalentemente argillosi, con una buona percentuale di calcare, ricchi di elementi minerali; sono gestite per lo più a pergola e a cordone speronato.

La vendemmia avviene manualmente nel periodo che va dalla fine di settembre alla prima decade di ottobre.
Pressatura soffice e a seguire fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in acciaio, nessuna filtrazione né chiarifica.

Al naso sentori di frutta a polpa, note vegetali e sulfuree con accenni speziati.
In bocca ottima acidità che trasmette freschezza e sapidità; mineralità ed eleganza con un finale delicato e morbido.

METERI
SELEZIONE VINI