

## 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