



Emanuele Ranchella

Denominazione: Lazio IGP

Vitigno: Trebbiano Verde. Zona di produzione: Valle Marciana, nell'area più assolata di Grottaferrata, nel cuore dei Castelli Romani. Sorta all'interno di uno dei tanti crateri secondari del grande vulcano laziale, con clima che risente dell'influenza del Mar Tirreno.

Suolo: vulcanico, sciolto, profondo, ricco di minerali, di potassio ma povero di azoto.

Densità di impianto: vigneto di 10 anni con densità di impianto di 4.000 ceppi per ettaro.

Produzione: circa 90 q-li di uva per ha.

Gestione agronomica: vigneto non irriguo, condotto nel massimo rispetto del terreno agrario e della sua fertilità naturale, applicano da sempre i principi della difesa integrata per una maggiore sosteni-bilità dell'ambiente, del territorio e delle persone che vi lavorano.

Vendemmia: fine settembre con raccolta manuale dei grappoli che hanno raggiunto la giusta maturazione tecnologica.

Vinificazione: le uve, subito dopo la raccolta, vengono vinificate con una pressatura soffice ed il mosto fiore inizia il suo percorso di fermentazione lenta a temperatura controllata in vasche di cemento.

Note organolettiche: colore giallo con riflessi verdi caratteristici del vitigno. Profumo agrumato, floreale, gusto sapido fine.

Gradazione: 12,5% Vol. Temperatura di servizio: 8-10°C Abbinamenti gastronomici: antipasti, carni bianche e pesce, risotti e paste asciutte.

