



LE LASE



GOCCIA

BIANCO

Lazio Indicazione Geografica Protetta

CHARDONNAY

Prima annata prodotta: 2007

Uvaggio: Chardonnay (100%)

Natura del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: doppio guyot

Impianto: 2,30 X 0,80 con 5450 ceppi/ha

Resa: 60-65 q/ha

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice e separazione immediata delle bucce.

Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto. Fermentazione per 10-15 gg in acciaio a temperatura controllata. Maturazione in acciaio fino all'imbottigliamento

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati intensi

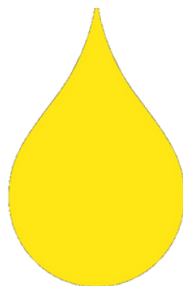
Profumo: ricchi ed eleganti profumi di frutta bianca, banana, pesca, ananas e dolci sentori boisé di vaniglia e burro con delicati richiami al cocco e cioccolato bianco

Gusto: di grande struttura, è caratterizzato da una delicata morbidezza, con vibrante fragranza acida e un finale delicatamente fruttato e vanigliato; persistenza lunga

Temperatura di servizio: 10-12°

Abbinamento gastronomico: ottimo con risotti mantecati o al tartufo, pesci in salsa o arrosto, carni bianche in genere, formaggi stagionati dal sapore anche intenso

Denominazione: LAZIO IGP BIANCO



First year production: 2007

Grape type: Chardonnay (100%)

Soil: tending to clay

Training system: vertical shoot positioning (VSP system)

Pruning method: double guyot trained vines

Plantation density: 2,30 X 0,80 - 5450 vines/hectare

Yield per hectare: 60-65 q/ha

Vinification: cold maceration of the grapes. Soft pressing and immediate separation of the skins. Fermentation for 10 - 15 days in stainless steel at controlled temperature. Maturation in steel tanks until bottling

Ageing: in bottles for 3 months

Color: straw yellow with lovely, intense golden reflections

Aroma: rich and elegant scents of orange blossom, banana, peach, pineapple and sweet, light notes of oak, vanilla and butter with delicate hints of coconut and white chocolate

Taste: with great structure, it has a delicate softness with vibrant acidity and a delicately fruity finish; long on the palate

Way of serving: serve at a temperature of 10-12° (50-54°F)

Matching dishes: excellent with creamed or truffle risotto, fish either roasted or with sauces, white meats in general and aged cheeses, even those with strong flavours

Classification: LAZIO IGP BIANCO

