



FERRI

DAL 1983

FERRI BIANCO

Bianco Lazio Indicazione Geografica Tipica



DESCRIZIONE	Vino ottenuto da uve vendemmiate con un leggero ritardo. Dona sensazioni gustative armoniose in cui domina la freschezza. Una vena minerale esalta il suo sapore ed equilibrio.
DENOMINAZIONE	Lazio I.G.T.
AREA PRODUZIONE	Frascati
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%vol.
FORMATO	Bottiglia 750 ml
VITIGNI	Bombino, Sauvignon
ESPOSIZIONE	Nord-Sud
SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyot
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2001
RESA PER ETTARO	180q / Ha
VENDEMMIA	Settembre - Ottobre
VINIFICAZIONE	Pressatura diretta e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica a 13°C per 30 giorni circa. Affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di Novembre. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di Dicembre.
COLORE	Giallo Paglierino
PROFUMO	Agrumi, Pesca e Mela Verde
SAPORE	Vino con un buon impatto aromatico di media persistenza, particolarmente fresco e vivace, ottimale il bilanciamento tra acidità e alcol.
ABBINAMENTO	Vino consigliato in abbinamento a piatti delicati come quelli a base di pesce e carni bianche. Si suggerisce una temperatura di servizio di 8°C.

