

COLLE DE POGGERI è una linea di uve selezionate e vinificate in purezza proveniente dai migliori vigneti scelti nelle nel comune di Montefiascone

ROSCETTO

I.G.P. LAZIO

Abbinamenti: Ottimo abbinamento con pesci arrosto e carni bianche

> DATI COMMERCIALI

Colore: Giallo paglierino, con riflessi dorati

Profumo: caratteristico, frutta gialla e mela golden matura

Sapore: Rotondo, morbido, equilibrato con lievi sentori di vaniglia

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 100% Roschetto (trebbiano giallo)

Zona ubicazione vigneti: Montefiascone

Altitudine: 400 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: Vulcanico

Orientamento ed esposizione delle viti: sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 90

Epoca vendemmia: fine Settembre, primi ottobre

> DATI ENOLOGICI

la prima parte della fermentazione alcolica viene innestata con lieviti indigeni, in acciaio a temperatura di 14-15°

la seconda parte della fermentazione alcolica e quella malolattica avviene in tini di legno tonnoau per circa 5-6 mesi

Dati analitici

Resa in vino 70%

Aciditatot.G/l 5.20

PH 3.30

Grado alcolico 12.5 %

