



IL LASCHETTO

Vitigno: MALVASIA PUNTINATA

Sistema di allevamento: a spalliera.

Terreno: collinare vulcanico a medio impasto.

Vinificazione: uva raccolta a cassetta, pressatura e chiarifica enzimatica a 14°
CFermentazione controllata per venti giorni a 13,5° C.

Affinamento: sui lieviti fino a Marzo.

Note degustazione

Colore giallo con riflessi verdi, al naso sentore di fiori gialli e erbe sative.
Spiccano note di frutta bianca e pelle di pesca.

In bocca snoda una leggera vena acida ad un corpo rotondo e cremoso di
frutta e foglie di menta.