



## *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° C

Fermentazione 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.