



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.