

SONIA

I.G.P. LAZIO BIANCO



Autoctono e territorio sono le parole chiave per la scoperta di questo vino, identità di una determinata zona vitivinicola che prende consapevolezza e conoscenza delle varietà dei propri vitigni. Vino ottenuto da uve Trebbiano raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici per garantire la qualità del prodotto finale.



COLORE

Giallo paglierino



PROFUMO

Intenso di frutta matura a polpa bianca



TEMPERATURA

È consigliabile servirlo
a una temperatura di 8°/10° C

SAPORE

Pieno, morbido e giustamente sapido.

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo e ideale con pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati.

I.G.P. LAZIO BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE
Marta (VT)

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

UVAGGIO
Trebbiano

VENDEMMIA
Metà settembre

VIGNETI
Situati nell'alta Tuscia viterbese

VINIFICAZIONE
Le uve sono raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici, pigiate con pressatura soffice e fermentate in botti di acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE
Breve in acciaio

AFFINAMENTO
2 mesi

GRADO ALCOLICO
12,5% vol.