

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA

SEGRETO VERDE TREBBIANO VERDE I.G.P. LAZIO

Il Trebbiano Verde, vitigno di remote origini che gli antichi Romani chiamavano *viridis* per il colore caratteristico degli acini, veniva coltivato nelle campagne romane, dove prima della crisi fillosserica, era l'uva bianca di riferimento. Nella nostra azienda crediamo che possa esprimere caratteristiche uniche e inconfutabili da grande vino bianco quale è.



UVAGGIO	— <i>Trebbiano Verde 100%</i>
ZONA DI PRODUZIONE	— <i>Frascati</i>
SUPERFICIE VITATA	— <i>circa 1 ha</i>
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— <i>circa 300 m s.l.m.</i>
TIPOLOGIA DI TERRENO	— <i>origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali</i>
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— <i>controspalliera a Guyot</i>
DENSITÀ DEI CEPPI	— <i>5.700 viti per ettaro</i>
PRODUZIONE PER CEPPO DI VITE	— <i>1,3 kg</i>
RESA DELL'UVA IN VINO	— <i>75%</i>
ANNO D'IMPIANTO	— <i>2012</i>
EPOCA DI VENDEMMIA	— <i>meta settembre</i>
RACCOLTA	— <i>a mano in casse</i>
VINIFICAZIONE	— <i>con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice, in seguito illimpidimento statico del mosto</i>
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— <i>in acciaio a temperatura controllata</i>
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— <i>non svolta</i>
METODO DI RIFINITURA	— <i>in acciaio per almeno 3 mesi con continui batonnage, poi in bottiglia prima della messa in commercio</i>
COLORE	— <i>giallo paglierino brillante ed intenso con riflessi dorati</i>
AROMA	— <i>complesso, imponente ed elegante, dominano le note fruttate, sentori di nocciola, spezie e sentori boisé</i>
SAPORE	— <i>fresco e armonico, con un corredo minerale che dona equilibrio, persistenza ed una lunghissima percezione finale sapida</i>
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— <i>consigliato con pesce e crostacei, arrosti di carni bianche e formaggi di media pasta</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— <i>12/14°C</i>

Società Agricola Imperatori s.r.l. Via San Marco 1 - 00044 Frascati (RM)

P.IVA/CF11086411003 – info@cantinaimperatori.it

www.cantinaimperatori.it