



“Vivace” a Km0

Scheda Tecnica

Caratteristiche generali

Tipologia: Lazio IGP Bianco

Prima annata di produzione: 2002

N° medio bottiglie prodotte annualmente: 1.500

Uvaggio: Trebbiano e Malvasia.

Terreno e forme d' allevamento

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo.

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcalino - non calcareo.

Sistema di allevamento: tendone

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata.

Densità di impianto: circa 2.600 piante per ettaro.

Anno d'impianto del vigneto: 1992

Resa per ettaro: 140 q.li di uva.

Epoca di vendemmia: la prima decade di settembre la Malvasia e metà ottobre il Trebbiano.

Raccolta delle uve: manuale.

Vinificazione

Vinificazione: pigia di rasatura delle uve, estrazione del solo mosto fiore, decantazione a freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata del mosto limpido.

Maturazione: 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento in bottiglia: minimo 2 mesi.

Metodo di spumantizzazione: Charmat (rifermentazione in autoclave).

Caratteristiche fisico - chimiche

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Acidità Totale: 5,5 g/L

pH: 3,30

SO₂ tot.: 90 mg/L

Zuccheri Residui: 6 g/L

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Odore: fruttato, con sentori di frutta esotica e fini note floreali.

Sapore: di medio corpo, delicato, avvolgente e morbido.

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 7-9° C

Abbinamento gastronomico: molto gradevole come aperitivo, ottimo con crostacei e risotti di pesce.

Abbinamento con la cucina del territorio: eccezionale con la frittura di mare.