



CASTELLO DI SOLFAGNANO

COL MARINELLO

COLLI ALTOTIBERINI
Denominazione di Origine Controllata

BIANCO



Denominazione di Origine Controllata

Produzione ad Ha Q.li 65

Superficie dei Vigneti: Ha 1,5

Uvaggio: Grechetto 100%

Metodo di vendemmia: manuale

Vinificazione: in inox a temperatura controllata e maturato nelle nobili scorze dei propri lieviti senza filtrazione e travasi.

Volume: 13 - 13,50%

Caratteristiche: bianco dai riflessi ramati, proveniente dall'autoctono vitigno grechetto. Al palato denota un finale amarognolo caratteristico del vitigno, con delicati aromi fruttati e una piacevole freschezza unita ad una buona struttura.

Abbinamenti: antipasti, formaggi di media stagionatura e primi di pesce.

Temperatura di servizio consigliata: 8°-12°

Capacità di invecchiamento in bottiglia:
2-3 anni

Bottiglie Prodotte mediamente: 3.000

