



## PENSIERO

---

### DENOMINAZIONE

Lazio IGP Grechetto.

### VARIETA' DELLE UVE

100% Grechetto.

### TERRITORIO E VIGNETO

**Altitudine:** 450 metri s.l.m.

**Esposizione:** Est.

**Terreno:** Vulcanico medio impasto.

**Anno d'impianto:** 1998.

**Allevamento:** cordone speronato, 4500 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 70 quintali di uva.

### PRODUZIONE

**Vendemmia:** solitamente la metà di settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono selezionate manualmente e tramite una pressatura soffice dell'uva intera si ottiene una resa massima in mosto del 60%. La prima parte della fermentazione è condotta in acciaio a temperatura controllata, verso la fine circa il 30% del prodotto viene spostato in barriques dove finirà la fermentazione e si affinerà per alcuni mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** oro lucido con riflessi verdognoli.

**Profumo:** floreale, fruttato con sentori di acacia e note di vaniglia, agrumi e burro.

**Sapore:** fresco, morbido con finale persistente di frutta e vaniglia.

**Abbinamenti:** zuppe tipiche a base di legumi, piatti di pesce in genere e carni bianche.

### DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% Vol

pH: 3,17

Acidità Totale: 5,10 gr/lit

Acidità Volatile: 0,23 gr/lit

Zuccheri: 4,60 gr/lit

---