

DINO LIMITI



MALVASIA DEL LAZIO 2024

Tipologia: Igt Lazio – Bianco

Vitigni: Malvasia del Lazio 100%.

Terreno: Vulcanico, permeabile, asciutto.

Vigneti: Cordone speronato.

Raccolta: Ultimi giorni di Settembre.

Fermentazione alcolica: In acciaio inox per 20 giorni.

Fermentazione malolattica: Parzialmente.

Affinamento: In vasche di acciaio e successivamente in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino.

Odore: Delicate note fruttate di mela ed agrumi e piacevoli sentori di erbe aromatiche.

Gusto: Morbido con grande volume.

Dati analitici:

Alcool: 13,00% vol.

Abbinamenti gastronomici: Freschezza e sapidità ne fanno un ottimo abbinamento a piatti delicati di pesce e a carni bianche e a formaggi.

STAMPA:

MALVASIA DEL LAZIO 2020 ha ottenuto nell'annuario dei MIGLIORI VINI ITALIANI 2022 di Luca Maroni un punteggio di 93/100 risultando così VINO D'ECCELLENZA della regione Lazio

AZIENDA AGRICOLA DINO LIMITI

Sede: Corso Vittoria Colonna n.170 – Cantina: Via S.Vincenzo de' Paoli n.5

00047 Marino (Roma) - ITALY

Tel.: +39 06 9385051 – Cell.: + 39 347 6198635

<https://www.dinolimiti.it>

Email: dino.limiti@gmail.com