

# DINO LIMITI



## DINO LIMITI

Tipologia: Igt Lazio – Bianco

Vitigni: Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia e Malvasia del Lazio.

Terreno: Vulcanico, permeabile, asciutto.

Vigneti: Cordone speronato

Raccolta: Selezione delle uve nella ultima settimana di Settembre.

Fermentazione alcolica: In acciaio inox per 20 giorni.

Fermentazione malolattica: Non svolta.

Affinamento: In vasche di acciaio e successivamente in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino

Odore: Buoni sentori agrumati e di erbe aromatiche

Gusto: Secco con buona sapidità'

Dati analitici:

Alcool: 13,00 % vol.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di pesce e piatti della cucina romana

## 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](mailto:dino.limiti@gmail.com)