



2010

CANTINE LUPO

TERRA MARIQUE

LAZIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ITALY

VERMENTINO

CANTINE LUPO

TERRA MARIQUE

VERMENTINO

informazioni tecniche

DENOMINAZIONE *IGT Lazio Vermentino.* | **VITIGNO** *Vermentino in purezza.* | **TERRENO** *Medio impasto tendente al limoso.* | **ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA** *Nord 80 m. s.l.m.* | **DENSITÀ** *5.500 per ettaro.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO *Guyot.* | **VENDEMMIA** *Raccolta manuale, con tavolo di selezione delle uve.*

TECNICA DI VINIFICAZIONE *Macerazione a freddo prima della fermentazione, controllo di temperatura.*

Affinamento di 6 mesi in vasche d'acciaio. | **GRADO ALCOLICO** *12,5% in Vol.* | **COLORE** *Giallo, con riflessi verdolini.* | **PROFUMO** *Aromi agrumati e floreali: profumi pieni e inebrianti, dalla zagara alla buccia di limone appena tagliata; sentori di albicocca passita al sole matura e dolce.* | **SAPORE** *In bocca è largo, deciso ed elegante. Presenta una dolcezza che avvolge il palato e si fonde con gli aromi percepiti. La sua piacevole acidità irrompe con il gusto dell'albicocca matura che, insieme ad un sottile aroma di agrumi, armonizza la centralità del vino. Dona piacevoli sensazioni di complessità che arrivano sino alle spezie dolci, tra le quali la cannella.* | **BICCHIERE** *Calice di media ampiezza.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO *12 - 14 gradi.* | **ABBINAMENTO** *Pietanze a base di pesce, carni bianche.*

technical information

NAME *IGT Lazio Vermentino.* | **GRAPE** *Vermentino 100%* | **SOIL** *Medium consistency with traces of lime.*

EXPOSURE AND ALTITUDE *North 80 m. a.s.l.* | **PLANTING DENSITY** *5,500 vines/hectare.* | **TRAINING TECHNIQUE** *Guyot.*

HARVEST *Manual harvest with grape selection on sorting table.* | **VINIFICATION** *Cold maceration prior to fermentation, controlled temperature. It matures six months in stainless steel tanks.*

ALCOHOL CONTENT *12,5% Vol.* | **COLOUR** *Straw yellow with green tints.* | **NOSE.** *Notes of citrus fruit and floral aromas; reminiscence of freshly cut lemon rind and a hint of sun-dried, sweet ripe apricot.*

PALATE *Glides across the palate, round and full and in line with the nose. Its delightful acidity is tempered by the firm flavours of ripe apricot together with a pleasant citrus fruit aroma at the heart, making for a harmonious and balanced wine. Quite complex wine, with baking spices, cinnamon in particular.*

GLASS *Serve in a medium-sized glass.* | **SERVING TEMPERATURE** *Serve at a temperature between 12 and 14°C.*

PAIRING *Suitable pairing with fish and white meat dishes.*