



TENUTA
SAN LEO

DRUSILLA BIANCO

Indicazione Geografica Tipica
LAZIO BIANCO

SCHEMA TECNICA

Varietà: Grechetto, Incrocio Manzoni

Zona di Produzione: Castelli Romani

Superficie del vigneto: 3 Ha

Altitudine del vigneto: 310/320mt dal livello del mare

Tipologia del suolo: Medio Impasto

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità delle piante: 4.000

Produzione per ettaro: 9000 Kg

Resa uva in vino: 65%

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, Inizio Settembre

Vinificazione: Contatto a freddo con le bucce per 8-10 ore a 5-6°C

Fermentazione Alcolica: In acciaio alla temperatura di 13/15°C

Fermentazione Malolattica: Non svolta

Affinamento: In bottiglia

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5% (% V/V)

Acidità Totale: 6,30 gr/l

Estratto Secco: 22 gr/l

pH: 3,30

VINO

Dal colore giallo paglierino impreziosito da riflessi verdolini e striature dorate, inizialmente la mineralità e pungenza tipiche del Grechetto si impongono ai sensi. Con un gioco di ossidazione del vino nel calice, gradualmente affiorano l'aromaticità, corposità e persistenza della Malvasia, che infine prevalgono con note di mandorla e miele. Ideale per accompagnare antipasti di pesce e crostacei.

