

**La Tognazza
ammata**

*Il vino della "Tognazza"
aperitivo inimitabile e
vanto della mia vigna.*



TAPIOCO Velletri superiore

DENOMINAZIONE:

Vino bianco VELLETRI D.O.P. Superiore

ZONA DI PRODUZIONE:

Comprensorio del D.O.P.

Velletri Bianco nell'area dei Castelli Romani

VITIGNO:

Malvasia Puntinata 60%

Trebbiano 30%

Bombino 10%

TIPO DI ALLEVAMENTO:

Filare portato a cordone speronato o a guyot

TIPO DI TERRENO:

Tipico delle colline del Lazio, di natura vulcanica,
costituito da lave, tufi e ceneri, ricco di potassio e
fosforo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Paglierino e tenui riflessi verdognoli

ODORE: Aroma di frutta esotica e fieno, delicatamente speziato

GUSTO: moderno, leggermente acidulo ed equilibrato con note
eleganti di frutta che lo rendono piacevolissimo al palato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Aperitivi, Antipasti, risotti, carni bianche e pesce

RACCOLTA:

Seconda metà di settembre

RESA/HA

60-70 q/Ha

GRADAZIONE:

12,5% Vol.

TEMPERATURA SERVIZIO OTTIMALE:

10° - 12° C.



DAL 1969, FABBRICA DI GUSTO E SUGGERIMENTI