



## **“Podere 1407”**

### **Scheda Tecnica**

#### **Caratteristiche generali**

Tipologia: Lazio IGP Bianco

Prima annata di produzione: 2012

N° medio bottiglie prodotte annualmente: 1.000

Uvaggio: due parti di Bombino Bianco (localmente noto come Ottenese) e una di Viognier

#### **Terreno e forme d' allevamento**

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcalino - non calcareo

Sistema di allevamento: tendone

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata.

Densità di impianto: circa 2.600 piante per ettaro

Anno d'impianto del vigneto: 1992

Resa per ettaro: 90 q.li di uva

Epoca di vendemmia: a seconda dell'andamento stagionale sempre al raggiungimento del giusto livello di maturazione, in genere a fine agosto il Viognier e poi a metà Ottobre l' Ottenese.

Raccolta delle uve: manuale in cassette, con accurata selezione dei grappoli migliori e soprattutto di quelli più sani.

#### **Vinificazione**

Vinificazione: pigia di rasatura delle uve, macerazione pellicolare con contatto bucce-mosto per qualche ora, pigiatura soffice e fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata.

Maturazione: 12 mesi, parte in tonneaux di rovere francese e parte in vasche di cemento vetrificato.

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi

#### **Caratteristiche fisico - chimiche**

Gradazione alcolica: 13,0% vol

Acidità Totale: 6,2 g/L

pH: 3,20

SO<sub>2</sub> tot.: 90 mg/L

Estratto secco netto: 28 g/L

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Odore: di frutta gialla matura, con note tropicali e di frutta secca che si fondono ad eleganti sentori speziati di vaniglia e confetto.

Sapore: pieno, sapido, di buona struttura e di lunga persistenza.

#### **Modalità di servizio**

Temperatura di servizio: 11-12° C

Abbinamento gastronomico: ottimo con tutta la cucina marinara tradizionale.

Abbinamento con la cucina del territorio: a noi piace con la carbonara.