

Vino bianco

MALANDRINO



Zona di produzione

Vignanello (VT), Lazio, ITALIA

Anno di impianto

1950 - 1996

Altitudine

250 metri s.l.m.

Terreno

Origine vulcanica, tufaceo a medio impasto

Vitigno

Trebbiano 70%, Malvasia Bianca 15%,
Greco di Vignanello 10%, Grechetto 5%

Alcool %Vol.

13%

Prima annata prodotta

2019

Vendemmia

Seconda decade di settembre

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a guyot ramificato

Vinificazione

Raccolta manuale e pressatura diretta delle uve.

Decantazione statica a freddo.

Fermentazione alcolica termocontrollata.

Affinamento per 6 mesi sulle fecce in acciaio inox
con frequenti e regolari batonnage

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo tenue con lievi riflessi verdolini.

Profumo intenso con spiccate note floreali e minerali. Fresco al palato ed equilibrato, amarognolo sul finale

01039 Vignanello (VT) casamecocciwinery@gmail.com

www.casamecocciwinery.it +39 333 3696835 +39 393 3563057

CASAMECOCCI
winery