

ZAMATHI

IGT LAZIO VERMENTINO



Vitigno	100% Vermentino
Zona di produzione	Farnese (VT) – Tuscia
Altitudine	380 mt s.l.m.
Esposizione	Sud-Est
Terreno	Matrice tufacea di origine vulcanica
Densità d'impianto	5.500 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	40 q.li
Vendemmia	Manuale, prima decade di ottobre
Fermentazione	A temperatura controllata per 10 gg
Affinamento	In vasche d'acciaio
Gradazione alcolica	14%
Temperatura di servizio	10°-12°

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli
Naso	Profumi intensi con note minerali, agrumi e frutta esotica
Bocca	Equilibrato, piacevole freschezza e con un lungo finale gradevolmente saporito

<i>Variety of vine</i>	100% Vermentino
<i>Location</i>	Farnese (VT) – Tuscia
<i>Elevation</i>	380 metres above sea level
<i>Exposure</i>	South-east
<i>Soil</i>	Tuffaceous volcanic matrix, rich in fossil 5,500 wines per hectare
<i>Vine density</i>	5,500 vines per hectare
<i>Training system</i>	Cordon trained
<i>Yield per hectare</i>	40 q.li
<i>Harvest</i>	Hand picking, first decade of october
<i>Fermentation</i>	Fermentation in stainless steel vat with controlled temperature for 10 days
<i>Maturation</i>	In stainless steel vat
<i>Alcohol</i>	14%
<i>Serving temperature</i>	10°-12°

TASTING NOTES

Colour	Brillant, straw yellow with light green highlights
Aroma	Intense flavor with mineral notes, citrus and exotic fruits
Flavour	Balanced, pleasing freshness and with a long pleasantly saporito finish