



ZAMATHI

gris

IGT LAZIO VERMENTINO

Vitigno	Vermentino 85% Incrocio Manzoni 15%
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 floreali e aromatiche
Bocca	Una buona sapidità, freschezza ed equilibrio accompagnano nel lungo piacevole finale

<i>Variety of vine</i>	Vermentino 85% Incrocio Manzoni 15%
<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
<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	Brilliant, straw yellow with greenish reflections
Aroma	Intense aromas with floral and aromatic notes
Flavour	A nice salinity, freshness and balance accompany the long pleasant finish