

Lamalizia

COLORE: Giallo paglierino

PERLAGE: Fine, persistente

PROFUMO: Mughetto e fiori bianchi

SAPORE: Delicato e tipico

DA BERE: Desserts

TERROIR: Medio impasto con argilla e gesso

PRODUZIONE: Non più di 120 hl/ettaro

ALTITUDINE: 300/350 mt bsl

DENSITÀ MEDIA: 3300 viti/ettaro

TIPO DI VIGNETO: Spalliera

UVAGGI: Malvasia

ALCOL COMPLESSIVO: 11%vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,4 gr/lt

TEMP. DI SERVIZIO: 6/8°C

ALCOL SVOLTO: 11%vol

ACIDITÀ TOTALE:

