



JACOBINI
VITICOLTORI DAL 1680

JACOBINI IGP Lazio

Vino Bianco Biologico

ANNATA
2021

UVAGGIO
Trebbiano Toscano

RACCOLTA
Manuale

FERMENTAZIONE ALCOLICA
In acciaio a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA
12.5 % Vol

ZONA DI PRODUZIONE
Ariccia (RM), Lazio

ALTITUDINE
200 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA TERRENO
Origine vulcanica, ricco di potassio e fosforo, povero di azoto e calcio

RESA PER ETTARO
100 q.li/h

DENSITÀ DI IMPIANTO
1100 ceppi/ha

COLORE
Giallo paglierino brillante

AROMA
Fruttato con note di frutta tropicale, ananas e agrumi e mineralità

SAPORE
Fresco, sapido e armonico, con una piacevole mineralità sul palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Vino adatto in abbinamento con antipasti, primi piatti, pietanze a base di pesce e carni bianche.

IMBOTTIGLIAMENTO
Gennaio 2022

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
n°3300



JACOBINI® VITICOLTORI DAL 1680
Azienda Agricola Carafa Jacobini
www.jacobini.it - info@jacobini.it
0039 349 8046018 - 0039 06 9397488