

**CANTINE CONTE ZANDOTTI**



TELEFONO +39.06.20609000  
FAX. +39.06.20609178  
<http://www.cantinecontezandotti.it>  
e-mail [info@cantinecontezandotti.it](mailto:info@cantinecontezandotti.it)

**BIANCO I.G.T. LAZIO “AURORA”  
CONTE ZANDOTTI**

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Malvasia Puntinata del Lazio e Trebbiano tramite una pressatura soffice per ottenere una immediata separazione del mosto dalle parti solide delle uve. Il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati, maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia per 2 mesi. Il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati al fine di ottenere un vino ricco di profumi floreali, di giusto corpo ed armonico. Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Al profumo è tipico di fruttati, sentori di ananas matura, pesca bianca e pera, floreale.

Al gusto è fresco, di grande equilibrio e corpo con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi con note di spezie, erbe officinali, sambuco, rosmarino e salvia ; con chiusura lievemente ammandorlata.

**Vitigni:**

Malvasia Puntinata del Lazio 60%

Trebbiano Giallo 40%

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °