

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA

TREBBIANO VERDE I.G.P. LAZIO

Il Trebbiano Verde, vitigno di remote origini che gli antichi Romani chiamavano virdis per il colore caratteristico degli acini, veniva coltivato nelle campagne romane, dove prima della crisi fillosserica, era l'uva bianca di riferimento. Nella nostra azienda crediamo che possa esprimere caratteristiche uniche e inconfutabili da grande vino bianco quale è.



UVAGGIO	— Trebbiano Verde 100%
ZONA DI PRODUZIONE	— Frascati
SUPERFICIE VITATA	— circa 1 ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— circa 300 m s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	— origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— controspalliera a Guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	— 5.700 viti per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO DI VITE	— 1,3 kg
RESA DELL'UVA IN VINO	— 75%
ANNO D'IMPIANTO	— 2012
EPOCA DI VENDEMMIA	— meta settembre
RACCOLTA	— a mano in cassette
VINIFICAZIONE	— con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice, in seguito illimpidimento statico del mosto
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— in acciaio a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— non svolta
METODO DI RIFINITURA	— in acciaio per almeno 3 mesi con continui batonnage, poi in bottiglia prima della messa in commercio
COLORE	— giallo paglierino brillante ed intenso con riflessi verdolini
AROMA	— complesso, imponente ed elegante, dominano le note fruttate, sentori di nocciola e spezie
SAPORE	— pieno, armonico, equilibrato e molto persistente
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— consigliato con pesce e crostacei, arrosti di carni bianche e formaggi di media pasta
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 10/14°C

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA

TREBBIANO VERDE I.G.P. LAZIO

Trebbiano Verde, grape variety of ancient origin that the ancient Romans called *viridis* due to the characteristic color of the berries, was cultivated in the Roman countryside, where it was the reference white grape before the phylloxera crisis. At our winery we believe it can express the unique and irrefutable characteristics of the great white wine that it is.



BLEND	— Trebbiano Verde 100%
PRODUCTION ZONE	— Frascati
AREA UNDER VINE	— approximately 1 ha
VINEYARD ALTITUDE	— approximately 300 m a.s.l.
TERRAIN TYPE	— of volcanic origin, rich in skeleton and mineral elements
TRAINING SYSTEM	— VSP (Vertical Shoot Positioning) Guyot
PLANTING DENSITY	— 5,700 vines per hectare
YIELDS PER HECTARE	— 1,3 kg
YIELD OF GRAPES INTO WINE	— 75%
YEAR OF PLANTING	— 2012
HARVEST TIME	— mid September
HARVESTING	— manual harvesting of grapes into crates
VINIFICATION	— brief cold maceration of grapes, soft crushing and pressing, followed by static settling of the must
ALCOHOLIC FERMENTATION	— in stainless steel at a controlled temperature
/MACERATION	— not carried out
MALOLACTIC FERMENTATION	— in stainless steel for at least 3 months with frequent batonnage, then in bottle before release
AGING	— brilliant and intense straw yellow with greenish reflections
COLOR	— complex, impressive and elegant, with dominant fruity notes, scents of hazelnuts and spices
AROMA	— full, harmonic, balanced and very persistent
TASTE	— recommended with fish and crustaceans, roasted white meat and semi-hard cheeses
FOOD PAIRING	— 10/14°C
SERVING TEMPERATURE	