



## QUATTRO PROFETI LAZIO BIANCO I.G.P.

Vino prodotto con uve di Malvasia Istriana, Viognier e Sauvignon Blanc. Le uve vengono trasportate con cura in cantina, qui sono attentamente vinificate per mantenere inalterati tutti i profumi, gli aromi e la persistenza aromatica.

### **Vinificazione**

Dopo una pressatura soffice delle uve, con seguente criomacerazione, si procede ad una fermentazione controllata e al successivo affinamento in acciaio per cinque mesi.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdi

Odore: fruttato, sottile, delicatamente aromatico

Sapore: armonico, pulito, fresco con leggera vena acidula.

### **Accompagnamenti**

Primi piatti, crostacei, pesce e formaggi a pasta molle.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C.

*Quattro Profeti is a blend of Malvasia Istriana, Viognier e Sauvignon Blanc. The grapes are vinified in order to preserve all the fragrances, the aromas and the organoleptic characteristics.*

### **Winemaker's notes**

*Gentle press and short cryomaceration of the grapes, fermentation for 12 days at 18°C and refining in stainless steel tanks for five months.*

### **Organoleptic analysis**

*Colour: straw yellow with green reflections*

*Fragrance: fruity, smooth and aromatic*

*Taste: clear, clean, fresh, full body.*

### **Gastronomy**

*Food pairings: first courses, shellfish, fresh cheese.*

**Serving temperature:** 12-14°C.