



**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 GRASTRONOMICICO**  
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