



## **Jazz Bianco**

**Lazio IGT Bianco 2022**

*Di colore giallo paglierino intenso, velato, al naso rivela note agrumate, di pesca, di mandorla tostata, di anice, erbe aromatiche e pietra focaia. Di buon corpo, in bocca conferma le sensazioni olfattive, con aromi agrumati in evidenza e una ripulente acidità.*

### **Vitigno**

*Chardonnay 50%, Grechetto 50%*

### **Terreno**

*Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica*

### **Produzione vigneto**

*60 Q.li/Ha*

### **Vinificazione**

*Uve Chardonnay e Grechetto vinificate insieme e fermentazione spontanea con lieviti indigeni*

### **Affinamento**

*10 mesi in acciaio*

### **Gradazione alcolica**

*12 % in vol.*

### **Abbinamenti gastronomici**

*Porchetta, salsiccia e cavolfiore, crostino con burro e alici e/o bottarga.*

### **Temperatura di servizio**

*10 °- 12 °C*