



# CONSOLI®

VINI DAL 1920

La zona dei Castelli Romani è certamente la più importante area vinicola del Lazio e vanta una tradizione plurisecolare. La produzione di questi vini è diffusa in numerosi comuni legati alla vitivinicoltura da storiche tradizioni, sia per una particolare vocazione dei terreni di origine vulcanica, ricchi di sali potassici e di fosforo, ma anche grazie al clima e al microclima ideali, favoriti dall'opera mitigatrice dei diversi laghi presenti.

## **NOBILTERRA LAZIO BIANCO**

Indicazione Geografica Protetta

I vigneti di natura vulcanica, sono adagiati nella zona collinare a sud di Roma, in buona parte allevati su impianti a cordone speronato, esposti a sud e all'azione benefica del mare, che si avvantaggia di un clima fresco e sufficientemente umido. La vendemmia avviene nella prima decade del mese di ottobre con le uve raccolte manualmente. Segue una classica vinificazione in bianco e in acciaio, che caratterizza questo vino per la sua freschezza e per la gradevole beva.

È prodotto da un blend di uve  
Trebiano e Malvasia.

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% vol.



## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10°C.

## **ESAME ORGANOLETTICO**

Veste di un colore giallo paglierino, con profumo giustamente vinoso, persistente e un po' fruttato. Dal sapore delicato, armonico e con buona persistenza aromatica. Di spiccata mineralità. Sorso gradevole.

## **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Vino da tutto pasto, accompagna cibi della tradizionale cucina romana ed esalta i sapori dei piatti a base di pesce.