



Ambra – IGP Lazio Bianco

Tipologia / Type:

Trebbiano 100% – bianco

Geographic designation: Affile (RM) – white wine

Vitigni / Grape varieties:

Trebbiano

Terrreno / Ground:

Argilloso – calcareo

Clay and limestone

Sistema di allevamenti /**Training methods:**

Guyot e cordone speronato
e densità 4000 ceppi / ettaro

*Guyot and spur – pruned cordon systems,
vines density: 1618 vines per acre*

Vinificazione / Vinification:

Pressatura soffice a raspo intero
e successiva decantazione a freddo

*Gentle pressing of whole clusters
followed by cold settling*

Affinamento / Ageing:

In acciaio, nessuna filtrazione né chiarifica.

Aged in stainless steel, without filtration or fining

**Concentrazione massima solfiti /
Maximum sulphites concentration:**

40 mg/L

Colore / Colour:

Giallo paglierino con riflessi ambrati
Straw yellow with amber reflections

Profumo / Perfume:

Sentori di frutta a polpa albicocca e pesca,
note vegetali con accenni speziati

*Notes of apricot and peach, accompanied
by subtle vegetal tones and spicy hints*

Abbinamenti gastronomici /**Food pairings:**

Crudi di pesce, primi piatti a base di pesce,
carni bianche e formaggi poco stagionati

*Excellent with raw fish dishes,
seafood-based first courses,
white meats, and mildly aged cheeses.*

Dati analitici medi /**Physical – chemical analysis:**

Energia / Zuccheri / Gradazione alcolica

Energy / Sugar / Alcohol content by volume:

Per 100ml = E 282,7Kj / 67,53kcal

1.52 g/L – 11.95% VV