



ANTICA TENUTA PALOMBO

SAUVIGNON

Lazio IGP

Uva

Sauvignon

Zona di produzione

Valle di Comino, vigneti adiacenti la cantina

Clima

Con estati a forti sbalzi termici durante la fase di maturazione

Tipologia di terreno

Argilloso calcareo

Sistema di allevamento

Spalliera semplice

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

La procedura prevede la criomacerazione per 24 ore. Questo processo è seguito da una decantazione statica, seguita da una fermentazione a temperatura controllata.

Grado alcolico

12,5% vol.

Temperatura di servizio

10° - 12° C

Formato

750 ml