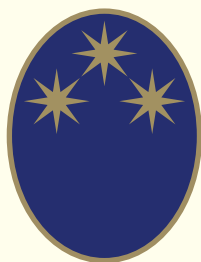


MARCO CARPINETI



LUDUM

VINO BIOLOGICO

I migliori grappoli di uva Arciprete, appena dorati del sole, vengono recisi e lasciati sulla pianta ad appassire al fine di aumentare la concentrazione di zuccheri, aromi ed estratti. A metà Novembre, l'uva raccolta a mano viene pressata sofficientemente, il mosto ottenuto fermenta lentamente e sosta per 12 mesi in botti di rovere.

## IGT LAZIO PASSITO

Vitigno:	Arciprete bianco (Bellone).
Densità d'impianto:	4000 ceppi per ettaro.
Forma d'allevamento:	spalliera.
Epoca di raccolta:	metà novembre.
Vinificazione:	pressatura soffice e fermentazione lenta.
Affinamento:	in barriques per 12 mesi.
Caratteristiche Organolettiche:	colore giallo oro carico, profumo ampio ed elegante con sentori di albicocca, pesca, frutta candita, sapore dolce, suadente, con carattere e nota di nocciole tostate arancie amare.