



# TATIA

Tarquinia Bianco D.O.P.

Herstellungsgebiet	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Latium.
Rebe	Trebbiano Toscano, Malvasia del Lazio.
Zeitpunkt der Lese	Trebbiano Toscano: Oktober, Malvasia del Lazio: Oktober.
Höhe der Weinberge	100 m über dem Meeresspiegel.
Bodenart	Mittlere paste - lehmig.
Art des Anbaus	Kordon-Erziehung.
Sonneneinstrahlung	Südwest.
Anbaudichte	3.500 barbatelle pro Hektar.
Maximale Ertrag	70 Zentner pro Hektar.
Weinertrag	70%.
Herstellung	Kaltgärung der Schalen, 6 Stunden bei 7°C.
Alkoholische Gärung	In Edelstahl bei 16-18°C.
Malolaktische Gärung	Nicht durchgeführt.
Veredelung	In der Flasche.
Farbe	Strohgelb.
Bouquet	Mediterrane Blumen.
Geschmack	Angenehm frisch, mineralik.



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN



**S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola**  
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia  
Tel. / Fax +39 0766 869716  
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)  
e-mail: [info@santisidoro.net](mailto:info@santisidoro.net)

Sant'Isidoro



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN