

## *TERESA Lazio Bianco*

*Indicazione Geografica Tipica*



TERESA  
LAZIO BIANCO I.G.T.



**CAVALIERI**  
AZIENDA AGRICOLA  
DAL 1879

*Le migliori uve di Malvasia del Lazio, Bellone e Grechetto, prodotte dai vigneti di proprietà, vengono vinificate a bassa temperatura per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del TERESA. Attraverso una pressatura soffice e una fermentazione lenta a freddo si esaltano gli aromi fruttati e floreali del vino, che così risulta complesso e avvolgente al naso, di gran corpo e persistente al gusto.*

*Servire ad una temperatura di 10-12°C.*

*Si abbina ai primi a base di verdure; ai primi e secondi a base di pesce.*

*The best Malvasia grapes of Lazio, Bellone and Grechetto, produced by Cavalieri's vineyards, are vinificated at a low temperature in order to keep the organoleptic characteristics of TERESA. Its fruity and floreal aromas are enhanced through a soft pressing and a cool, slow fermentation, so this wine is complex and intense at the nose and has a full bodied and persistent taste.*

*Serve at a temperature of 10-12°C.*

*It goes well with first courses with vegetables and with first and main courses of fish.*

Fratelli Cavalieri s.s. agricola  
Via Montecagnolo, 16  
00045 Genzano di Roma – Italia  
tel/fax +39 06 9375807  
tel/fax +39 7887452  
P.IVA 01431681004  
C.F.: 05680570586

aziendaagricola@cavalieri.it  
www.cavalieri.it

  
CAVALIERI

# TERESA Lazio Bianco

Indicazione Geografica Tipica



TERESA  
LAZIO BIANCO I.G.T.



CAVALIERI  
AZIENDA AGRICOLA  
DAL 1879

**Uvaggio:** Grechetto, Falanghina, Malvasia del Lazio e Fiano  
**Esposizione:** Sud-Ovest  
**Altitudine:** 380 mt.  
**Terreno:** Argilloso di origine vulcanica  
**Giacitura:** Collinare  
**Densità d'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro  
**Allevamento:** Spalliera Semplice  
**Acidità:** 5,2 gr/lt  
**pH:** 3,4  
**Solfiti:** 95 mg/lt  
**Alcool:** 13%  
**Residuo Zuccherino:** 0,25%  
**Estratto Secco:** 23,9 gr/lt  
**Pressatura:** soffice  
**Fermentazione:** 20 gg. in speciali contenitori d'acciaio a temperatura controllata di 16°  
**Maturazione:** sulle proprie fecce fini per quattro mesi in contenitori d'acciaio  
**Affinamento:** un mese in bottiglia  
**Colore:** giallo paglierino riflessi dorati  
**Profumi:** intensi con sentori floreali e fruttati che ricordano frutta a polpa gialla  
**Bottiglie Prodotte:** 5.000

Fratelli Cavalieri s.s. agricola  
Via Montecagnolo, 16  
00045 Genzano di Roma - Italia  
tel/fax +39 06 9375807  
tel/fax +39 7887452  
P.IVA 01431681004  
C.F.: 05680570586

aziendaagricola@cavalieri.it  
www.cavalieri.it

&  
99  
CAVALIERI