



CANTINA CARDONE  
C O L O N N A

# Labicum Bianco DOC Roma

## Produzione

Vitigni: Malvasia del Lazio e Bombino  
Forma di allevamento: Filari, con potatura a Guyot  
Densità di impianto: 4.000 piante per ettaro  
Vendemmia: Esclusivamente manuale, tra settembre ed ottobre in relazione all'andamento stagionale  
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16°C), il vino matura per alcuni mesi sulle fecce fini  
Gradazione alcolica: 13,5% vol

## Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo dorato  
Olfatto: Frutta matura  
Gusto: Rotondo, equilibrato, con buon corpo e con notevole persistenza gustativa  
Abbinamenti: Formaggi semi-stagionati, carni bianche, carciofi, pasta Cacio e pepe  
Temperatura di servizio: 10-12 °C



## Descrizione:

Il Labicum prende il nome dalla denominazione d'origine di Colonna, Labicum Quintanense, per esprimere il suo forte terroir. Ottenuto da uve Malvasia del Lazio, vitigno tipico del nostro territorio, e uve Bombino, entrambe raccolte a mano. Dal colore giallo dorato, presenta un bouquet ampio e fruttato, con note di banana. Rotondo, equilibrato, con buon corpo e con finale di notevole persistenza. Si abbina con formaggi semi-stagionati, carni bianche e carciofi. Ottimo l'abbinamento con pasta Cacio e pepe. Si consiglia di servirlo a 10-12 °C.