Doyle

Tipologia - *Type*
Lazio IGP - bianco
Geographic designation: Lazio IGP - white wine

Vitigni - *Grape varieties*
Sauvignon

Terreno - *Ground*
Calcareo/argilloso
Limestone and clay

Sistema di allevamento - *Training methods*
A spalliera con potatura a guyot e densità 4000 ceppi/ettaro
High trained with guyot pruning method, vines density: 1618 vines per acre

Vinificazione - *Vinification*
La vinificazione segue i dettami della biodinamica, ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione, nessuna chiarificazione o filtrazione. Macerazione di 7 mesi su bucce di Sauvignon
Vinification follows the dictates of biodynamic agriculture, ie spontaneous alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts, no stabilising, no clarification or filtration. 7 months of pellicular maceration with Sauvignon skins

Affinamento - *Ageing*
Fermentazione alcolica in anfore di terracotta per 7 mesi
Alcoholic fermentation in amphoras for 7 months

Concentrazione massima solfiti - *Maximum sulfhites concentration*
40 mg/l

Colore - *Colour*
Dorato tenue
Light golden yellow

Profumo - *Perfume*
Profumo intenso, con note speziate e agrumate
Intense spicy perfume and citrus notes

Abbinamenti gastronomici - *Food pairings*
Minestre di legumi e carne, fritti misti, pesce gratinato al forno
Veggie and meat soups, fried fishes

Dati analitici medi - *Physical-chemical analysis*
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content by volume: 12,5% vol