

---

## TURRESTI

---

---

**DOMAINE** Cantina Sassopra

---

**VIGNERON** Marta Arcieri & Federico Des Dorides

---

**VILLE** Celle Sul Rigo / Frascati

---

**REGION** Toscana / Lazio

---



---

**Appellation** Lazio IGT

---

**Cépages** 60% Malvasia Puntinata 40% Bombino

---

**Rendements moyens** 40 hl/ha

---

**Viticulture** Biodynamique

---

**Vendanges** Manuelles

---

**Vinification** Les raisins sont égrappés puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 2 jours pour la Malvasia Puntinata. Levures indigènes, non collé, non filtré. Sans soufre.

---

**Élevage** 6 mois en cuve d'inox

---

**Alcool** 11 %

---

**SO<sup>2</sup> total** - mg/l

---

**Terroir** Volcanique – 320m alt.

---

**Climat** Méditerranéen

---

**Conseil de service** Belle amertume et long en bouche. Courte macération pour donner de la texture.  
Notes d'agrumes, pêches, fleurs blanches & artichauts.  
Accord : ravioli beurre de sauge.  
Recommandé pour un service au verre sur 2-3 jours.

---