



## MEFITE

Maturano del Frusinate IGT

**Tipologia vino:** Maturano 100%

**Zona di produzione:** Territorio Comunale di Broccostella e Alvito (FR)

**Epoca di impianto:** anno 2007

**Tipo di vendemmia:** Manuale

**Tipo di fermentazione:** Fermentini di acciaio inox

**Periodo di fermentazione:** 15 giorni

**Temperatura Max in fermentazione:** 20° C a temperatura controllata

**Vinificazione/Invecchiamento:** vinificazione in bianco, 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 10 -12°C

**Olfatto:** Intensamente fruttato, spicca quella tropicale come l'ananas, il mango e la banana. In secondo piano delicate note floreali e minerali con eleganti richiami di gesso.

**Palato:** Gusto equilibrato, ottima struttura acida e una gradevole sapidità rendono il vino piacevole e con un'ottima persistenza gusto-olfattiva.

**Abbinamenti gastronomici:** Perfetto con spaghetti ai frutti di mare, piatti di media struttura di pesce e carni bianche.

### **Sostenibilità**

Verifica il sistema di raccolta nel tuo comune / Check the collection system adopted by your local council



VETRO  
VERDE



POLIPROPILENE  
A BASSA INTENSITÀ



PLASTICA  
ALLUMINIO

  
MADE IN ITALY

#### **Tenuta Cervelli**

Società Agricola Le 4 Cantine srl  
Via Giacomo Balla, 2  
San Cesareo, 00030 (RM)  
**P.IVA 14472261008**

#### **Cantina:**

Via Aurita, 6  
03030 – Broccostella (FR)

#### **Contatti:**

[info@tenutacervelli.com](mailto:info@tenutacervelli.com)  
[www.tenutacervelli.com](http://www.tenutacervelli.com)  
Tel - +39 329 164 0957