

MALVASIA PUNTINATA

Vino Bianco

Lazio - Indicazione geografica protetta



In questa terra, emblema della nostra civiltà e da sempre vocata alla viticoltura, forgiata dal lavoro di tre generazioni di appassionati agricoltori, nasce un vino elegante e persistente, a cui il terreno vulcanico dona lievi note di mineralità.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio	Malvasia Puntinata
Grado Alcolico	13,5 %
Produzione	Raccolta manuale in cassette forate da Kg 15 cad. Diraspa-pigiatura, pressatura soffice e selezione differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata. Affinamento in acciaio inox <i>sur lise</i> e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica naturale durante l'inverno. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

VIGNETI

Località	Santa Maria delle Mole, Marino (RM), al X miglio della Via Appia Antica
Terreno	Vulcanico, ricco di minerali.

ESAME ORGANOLETTICO

Aspetto	Netto, limpido.
Colore	Giallo paglierino carico, con riflessi dorati.
Profumo	Vino molto intenso, quasi aromatico, sentori di pesca, albicocca matura e litchi. Questi profumi così decisi e persistenti confermano che la Malvasia Puntinata trova nei Castelli Romani un areale particolarmente felice e vocato.
Sapore	Al gusto si presenta molto morbido, estremamente sapido e di grande concentrazione. Un vino di notevole struttura, eleganza ed equilibrio. Colpisce, in particolare, la persistenza aromatica e la considerevole eleganza.
Abbinamento:	La Malvasia Puntinata si abbina particolarmente bene alle verdure, alle zuppe di legumi. Ideale, inoltre con formaggi freschi e secondi di pesce, ad una temperatura di servizio di 10-12°C.