



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 lieti note di mineralità.

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Marino
Anno d'impianto: 2017, 2018
Prima vendemmia: 2021
Estensione: 6,5 Ha Circa
Periodo vendemmiale: Settembre
Alcool: 13,50 %
Uvaggio: M. Puntinata e Treb. Verde
Densità ceppi/ha: 4000/HA
Acidità totale: 5,32
Tipo di suolo: Vulcanico
Sistema di allevamento: Guyot
Altitudine: 133 m s.l.m
Resa/Ha: 120 Q.li / Ha
Esposizione del vigneto: sud ovest

Esame organolettico

- **Aspetto:** Netto, limpido.
- **Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.
- **Profumo:** Al naso si presenta fresco, pulito, intenso ed elegante. I profumi rimandano a note agrumate, in particolare fiori di arancio, cedro, camomilla.

La mineralità, tipica dell'areale dei castelli romani, è netta e piacevole.

- **Sapore:** Il gusto è decisamente asciutto, notevole l'eleganza tra la morbidezza e la freschezza. La mineralità percepita al naso si traduce al palato in una sapidità gustativa. Ne risulta un vino intenso, elegante e complesso.

- **Produzione:** Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.

Pressatura soffice delle uve intere e selezione delle diverse frazioni di mosto.

Illimpidimento statico per 24 ore e successivo inoculo di lieviti selezionati.

- Fermentazione alcolica alla temperatura di 16-18°C (due settimane circa).
- Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia.

- Affinamento in acciaio inox sur lise e sospensione settimanale delle fecce.
- Abbinamento gastronomico: Ottimo a tutto pasto, in particolare con aperitivi e su piatti a base di pesce.

Servire alla temperatura di 10°C.



PARVUS AGER®
Vigneti e Cantina

Società Agricola Parvus Ager S r l

V.le della Repubblica 10. 00047 Marino (Rm) Italia

Tel. +39 06935431620 Cell. +39 3206872301

P. Iva 00866121007

mail: commerciale@parvusager.it

www.parvusager.it