



ROMA MALVASIA PUNTINATA DOC



La Malvasia Puntinata è un tipico e storico vitigno laziale, che viene oggi riscoperto dal pubblico grazie alla recente DOC Roma.



VARIETÀ

Malvasia Puntinata 100%

TERRENO

Franco-sabbioso

VINIFICAZIONE

Le uve di Malvasia vengono raccolte in due momenti diversi per preservare da un lato la freschezza del vino e da un altro per donare corpo e struttura all'assemblaggio finale. Vinificazione in bianco tradizionale per esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir.

AFFINAMENTO

Il vino viene travasato in vasche di cemento e lasciato sulle fecce nobili per 6 mesi. Ogni operazione successiva viene condotta al riparo dall'ossigeno fino all'imbottigliamento. L'affinamento prosegue in bottiglia per altri 1-2 mesi.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino chiaro, al naso presenta note delicati di fiori e pesca bianca. In bocca l'ingresso è fresco, sorretto da una buona struttura per poi chiudere su un tipico finale ammandorlato accompagnato da una piacevole scia sapida, quasi salmastra. Ritornano in retrolfazione i profumi fini e delicati riscontrati al naso.

ABBINAMENTI:

Accompagna sicuramente bene tutte i piatti di mare ed egregiamente latticini, formaggi freschi, sfornati di verdure e torte rustiche delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

FORMATO

0,75 litri