

# Le Puche

## Zagarolo, DOC superiore

**UVAGGIO:** Malvasia del Lazio o Puntinata 70%,  
Trebiano Giallo 30%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Zagarolo (RM).

**ALTITUDINE:** 330 m. s.l.m.

**CLIMA:** Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

**TERRENO:** Tufaceo.

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** Cordone speronato

**RESA ETTARO:** 10.000-12.000 Kg.

**VINIFICAZIONE:** Secondo tradizione, in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C.

**AFFINAMENTO:** 4 mesi in acciaio.

**COLORE:** Giallo paglierino più o meno carico.

**PROFUMO:** Intenso, fruttato, con sentori di pera e pesca, fiori di acacia e delicate note di miele.

**SAPORE:** Di discreta morbidezza e freschezza, con buon equilibrio e giusto corpo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Primi piatti con sughi di verdure e di pesce, carni bianche mediamente elaborate, secondi di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C.

**BICCHIERE DI SERVIZIO:** Ballon.

**FORMATO:** 750 ml.



**federici**