

# Roma

## Malvasia, DOC

**UVAGGIO:** Malvasia Puntinata 100%.

**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:** Impianti a spalliera con potatura a gujot.

**RESA ETTARO:** 10.000 Kg.

**VINIFICAZIONE:** Diraspa pigiatura, pressatura soffice a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè per 6 mesi.

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio.

**COLORE:** Giallo paglierino scarico.

**PROFUMO:** Ampio, esprime note floreali di ginestra, frutta bianca con finale muschiato.

**SAPORE:** Sapido, persistente, morbido con una buona acidità a sostenere la beva.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino versatile, si abbina in modo eccellente a tutte le pietanze di pesce, anche alla brace.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C.

**BICCHIERE DI SERVIZIO:** Tulipano stretto.

**FORMATO:** 750 ml.



**federici**