



Puntinata – vino ottenuto dalla vinificazione in purezza dell’inconfondibile Malvasia, uva di antica origine antica del Lazio, nota anche come Malvasia Puntinata così chiamata per il puntino nero che contraddistingue gli acini in maturazione. Colore giallo paglierino, naso sul registro fruttato. Bocca fresca e sapida.

• SCHEDA TECNICA

Classificazione.....IGT Lazio Bianco
Tipo di vino.....Bianco
Uve.....100% Malvasia
Gradi alcool13%

• VIGNETI

Situati a 200-250 m slm su colline laviche affacciate sul litorale latino; terreno vulcanico – argilloso; allevamento: cordone speronato e guyot; resa per ettaro: 80-90 qli; epoca di raccolta: 10-20 settembre.

• VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione in bianco per circa 8 giorni alla T. di 16 °C; no fermentazione malolattica; maturazione in acciaio per 6 mesi e affinamento in vetro per 6 mesi.

• ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati; profumo delicatamente fruttato, con sentori di mela, agrumi e frutta a polpa gialla, note di salvia e mandorla amara. Secco, strutturato, vivace
Abbinamenti con primi piatti; servizio a 12 °C. da conservare al fresco asciutto e al riparo dalla luce. Di pronta beva, da degustare giovane.