

DOC ROMA MALVASIA PUNTINATA

Vino Bianco
DOC - Denominazione di Origine Controllata



SCHEMA TECNICA

Uvaggio100 % Malvasia Puntinata
Grado Alcolico.....13.5 %
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).
Il 10% fermenta in barriques nuove, da 225 litri, di rovere francese.
Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia.

VIGNETI

Località.....Santa Maria delle Mole - Marino
Terreno.....Suolo vulcanico.
Estensione.....3.5 Ha
Densità ceppi/ha..4000
Sistema allevam..Guyot

ESAME ORGANOLETTICO

Aspetto..... Netto, limpido.
Colore..... Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo.....Al naso si presenta fresco, 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.
Gusto.....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. La retro olfazione rimanda a sentori di frutta matura, candita. Ne risulta un vino intenso, elegante e complesso.
Abbinamento.....Ottimo a tutto pasto, con aperitivi e su piatti a base di pesce. Servire alla temp. 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