

# passiflò

*Malvasia puntinata  
vendemmia tardiva*



**UVAGGIO:** *Malvasia puntinata 100%*  
**ZONA DI PRODUZIONE:** *Genzano di Roma.*

**ALTITUDINE:** *400 m. s.l.m.*

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

**TERRENO:** *vulcanico.*

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** *filare*

**RESA ETTARO:** *100 q.li*

**VINIFICAZIONE:** *raccolta tardiva e successivo appassimento in cantina. diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura*

*controllata, lungo affinamento in legno*  
**AFFINAMENTO:** *24 mesi in barriques.*

**GRADO ALCOLICO:** *14,5% Vol*

**COLORE:** *giallo oro.*

**PROFUMO:** *armonico e floreale.*

**SAPORE:** *dolce con sentori di tostatura di legno e frutta candita.*

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

*ideale con formaggi erborinati e semi-stagionati, perfetto con i dolci secchi e a pasta di mandorla*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** *13°C.*