

# Malvasia puntinata bianco igt lazio



**UVAGGIO:** *Malvasia puntinata*

**ZONA DI PRODUZIONE:** *Genzano di Roma.*

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

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

**TERRENO:** *vulcanico.*

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** *filare*

**RESA ETTARO:** *100-120 q.li*

**VINIFICAZIONE:** *vendemmia manuale, diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè*

**AFFINAMENTO:** *4 mesi in acciaio*

**GRADO ALCOLICO:** *13 % Vol*

**COLORE:** *giallo paglierino.*

**PROFUMO:** *al naso fruttato e fragrante.*

**SAPORE:** *fresco e sapido con una piacevole nota amarognola tipica del vitigno*

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** *ideale per i piatti tipici della cucina romana, le carni bianche e le preparazioni di pesce.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** *10°C.*