

ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

MALVASIA PUNTINATA

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: 100 quintali.

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