



DAMIANO FEDERICI

Vitigno: Malvasia del Lazio 100% | **Tipologia:** Roma doc Bianco | **Terreno:** tufaceo | **Clima:** tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate. | **Esposizione ed altitudine:** sud sud/est 250 m slm. | **Epoca di raccolta:** seconda decade di ottobre. | **Sistema di allevamento:** Guyot | **Densità di impianto:** 5500 ceppi per ettaro. | **Resa per ettaro:** 80 q.li/Ha. | **Gradazione Alcolica:** 14% vol. | **Vinificazione:** raccolta in cassette da 15 Kg per mantenere l'uva integra. Pressatura soffice con ausilio di azoto per evitare fenomeni di ossidazione con separazione del mosto fiore dal mosto pressatura. Illimpidimento naturale del mosto tramite chiarifica statica. Fermentazione a temperatura controllata per circa 30 giorni. A fermentazione svolta, il vino viene travasato e lasciato sulle fecce nobili per 60 giorni con frequenti bâtonnage. Segue sosta in acciaio per 40 giorni poi, filtrazione ed affinamento in bottiglia minimo di 30 giorni. | **Colore:** giallo paglierino scarico. | **Olfatto:** caleidoscopico di aromi, con frutta a polpa bianca in evidenza a fare base ad aromi floreali di menta e tiglio. | **Gusto:** in bocca è sapido, minerale e succoso a richiamare il frutto di partenza. La beva è snella nonostante una gradazione alcolica di tutto rispetto. | **Abbinamenti gastronomici e temperatura di servizio:** si consiglia di servirlo ad una temperatura di 8°-10° C, accompagnandolo con piatti a base di crudité di pesce ma anche carni bianche e formaggi a media stagionatura.

Grape variety: Malvasia del Lazio 100% | **Typology:** Roma doc Bianco | **Soil:** tuffaceous | **Climate:** Typically Mediterranean with mild winters and moderate rainfall, with hot and breezy summers. | **Exposure and altitude:** south south/east, 250 m asl. | **Harvesting period:** second decade of October. | **Training system:** Guyot | **Plant density:** 5500 plants per hectare. | **Yield per hectare:** 80 quintals / Ha. | **Alcohol content:** 14% vol. | **Vinification:** Harvested in 15 kg crates to keep the grapes intact. Soft pressing with the help of nitrogen to avoid oxidation with separation of the free-run must from the pressing must. Natural clarification of the must through static clarification. Fermentation at controlled temperature for about 30 days. After fermentation, the wine is decanted and left on the noble lees for 60 days with frequent batonage. This is followed by a rest in steel tanks for 40 days, then filtered and aged in the bottle for a minimum of 30 days. | **Color:** pale straw yellow | **Nose:** kaleidoscope of aromas, with white pulp fruit in evidence as a base for floral aromas of mint and lime. | **Taste:** on the mouth it is savoury, mineral and juicy, reminding the starting fruit. The drink is lean despite a respectable alcohol content. | **Food matches and serving temperature:** it is recommended to serve it at a temperature of 8-10°C, accompanying it with dishes based on raw fish but also white meats and medium-aged cheeses.