



ACQUISTATO IL .....

Roma DOC Malvasia Puntinata Bianco 2024

2024

## Malvasia Puntinata made in Roma



*Svinando*

La Malvasia Puntinata è un'uva tipica del centro Italia e in particolare nella regione attorno a Roma sembra aver trovato un habitat ideale. Si chiama così per la caratteristica puntinatura che decora la sua buccia quando giunge a perfetta maturazione. Un segnale che invita i viticoltori a far partire la vendemmia per portare in cantina grappoli perfettamente sani e ricchi di aromi e profumi. Aromi e profumi che poi si ritrovano nei vini finiti, come questo Roma Doc, 100% Malvasia Puntinata, proposto da Federici. Un vino gradevolissimo e intrigante. Un calice che richiama la compagnia e che sa dare il meglio di sé quando viene accompagnato da un piatto dal sapore delicatamente speziato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo dorato carico e luminoso. Al naso frutta a polpa gialla, dalla pesca all'albicocca. Poi note agrumate e floreali. Difficile smettere di annusare per passare all'assaggio vero e proprio. In bocca, però, si scopre un vino in perfetto equilibrio tra morbidezza, e freschezza.

Ciak, si gira. Questa è la storia della famiglia Federici e del suo amore per la terra di Zagarolo. Siamo a pochi chilometri da Roma, nel cuore dei famosi Castelli Romani. Zagarolo si trova su una collina di tufo. Qui si produce vino da millenni e qui Antonio Federici, negli anni Sessanta, decide di dar vita alla sua impresa di famiglia. Da allora tre generazioni si sono succedute e molte cose sono cambiate. Il 2001, tanto per indicare un punto sul calendario, è l'anno della svolta. Da allora, oltre che a produrre, i Federici decidono di voler avere un pieno controllo anche sulle vigne. Per essere certi di portare in cantina la qualità desiderata, senza compromessi. Si parte dai vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Per poi affiancare anche vigneti di Merlot, Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Enologo consulente dell'azienda è Franco Bernabei che firma i vini ed è garanzia della qualità, costante, nel tempo.

### La Vigna

**Terreno** Pozzolanico con parti argillose

**Esposizione** Sud-est 150m slm

**Allevamento** Spalliera con potatura a guyot

**Densità imp.** 4100 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Lazio

**Uve** Malvasia Puntinata 100%

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 3 anni da oggi

**Abbinamento** Piatti di pesce

**Vinificazione** Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata

**Sensazioni** Naso fruttato, in bocca equilibrato, saporito, con buona acidità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821