



ACQUISTATO IL

Malvasia IGT Lazio

2020

Malvasia del Lazio in chiave moderna



Svinando

La Malvasia del Lazio, detta anche Malvasia puntinata per il caratteristico puntino scuro che decora l'ombelico dell'acino a piena maturazione, è un vitigno sorprendente. Ha la capacità di concentrare naturalmente molto zucchero e per questo viene sovente usata per dar vita a vini piacevolmente aromatici. Purtroppo è difficile da coltivare e per questo, troppo spesso, viene preferita alla Malvasia di Candia, meno qualitativa ma dotata di un migliore spirito di adattamento. Quella proposta qui da Tenuta de' Notari è vinificata in purezza. Vendemmiata manualmente solo a perfetta maturazione (quando il puntino è ben evidente), la vinificazione è semplice e volta a preservare al meglio la fragranza del frutto. Solo acciaio, temperatura controllata e affinamento in bottiglia per circa 6 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, profumi intensi di frutta fresca e muschio. In bocca è sapido e fruttato. Corpo pieno, con un leggero retrogusto amaricante, tipico per il vitigno.

Siamo a Sud di Frascati. Qui si trova la Tenuta dei Notari che dà il nome a una piccola ma ricercata linea di vini rigorosamente prodotti da vitigni autoctoni. Esportati in più di quaranta paesi in tutto il mondo, i vini di Tenuta De' Notari nascono all'interno di una cantina iper moderna, dove tutte le tecnologie più all'avanguardia permettono di valorizzare al meglio il ricco patrimonio ampelografico regionale. Vini legati alla tradizione, dunque, come il Cesanese, il Bellone, la Malvasia e il Frascati, realizzati con la tecnologia di domani. Passato e futuro, per una volta, a braccetto per la soddisfazione degli appassionati.

La Vigna

Terreno	vulcanico con colate laviche basaltiche
Esposizione	Sud-Est 250m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro i 3 anni
Abbinamento	Carni bianche e pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale, maturazione in acciaio 3 mesi circa e affinamento in bottiglia per circa 6 mesi
Sensazioni	Sapido e Fruttato. Corpo pieno con un leggero retrogusto Amaricante tipico di questo vitigno.

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 Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821