ACQUISTATO IL .....

"Albagìa" Malvasia Puntinata Roma DOC 2022 2022

Vino bianco con il corpo di un rosso



Definito da molti come un vino bianco con il corpo di un rosso, Albagìa, DOC Roma, è prodotto con uve selezionate di Malvasia Puntinata in purezza. Le uve provengono da una selezione accurata dei vigneti aziendali di Monte Compatri, in provincia di Roma. Dopo la raccolta, le uve giunte a perfetto grado di maturazione vengono conferite in cantina per essere trasformate. Il mosto viene fatto fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata e, al termine di questa fase, il vino viene lasciato in affinamento sulle proprie fecce nobili per almeno 60 giorni, per esaltare la complessità e migliorarne la longevità. Nel calice, Albagìa si fa subito notare per il suo colore brillante giallo paglierino, impreziosito da striature dorate. Ben persistente, sia al naso che in bocca, colpisce dapprima con note fruttate e floreali che evolvono lentamente fino a svelare aromi balsamici, chiudendosi infine con sentori di miele e mandorla amara, tipici della varietà. Frutti di mare, pesci e crostacei sono il suo naturale abbinamento.

Chiara e Lorenzo Iacoponi sono due fratelli cresciuti a pane e… "Castelli romani". Per la precisione sono cresciuti a Monte Compatri tra le colline, sulle pendici del vulcano laziale, dove il nonno ha tramandato loro la passione per la natura e la vigna. E qui, nel 2017, hanno dato vita a un'azienda vinicola, le Cantine Eredi dei Papi, con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità "made in Lazio". Per farlo basano la loro attività su una semplice regola aurea: "il vino si fa in vigna". Per questo fin dai primi anni di attività, i due fratelli hanno messo in atto una rigida conversione dei vigneti da cordone speronato a guyot, con vitigni autoctoni piantati oltre 20 anni fa dal nonno. Il concetto di terroir è prerogativa inscindibile dall'identità dell'azienda che, consapevole delle potenzialità del territorio laziale, mira a diventarne ambasciatrice a livello nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	filare con potature guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Malvasia Puntinata 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce

Vinificazione Il mosto viene messo a fermentare in vasche d'acciaio alla temperatura controllata di 17.5°C. Quest'ultima viene poi abbassata gradualmente con il completarsi della fermentazione alcolica, fino al raggiungimento della temperatura ottimale per la specifica varietà. Segue un periodo di affinamento su fecce nobili per almeno 60 giorni per esaltare la complessità e migliorare la longevità del vino. Ciò preserva inoltre da eventuali ossidazioni durante i travasi, minimizzando la necessità di aggiunta di solfiti. Segue una chiarifica esclusivamente con bentonite a dosaggio estremamente basso per preservare aromi e colore. La successiva filtrazione viene eseguita con filtro tangenziale.

Sensazioni Vino aromatico, complesso e persistente, sempre con eleganza e senza mai essere eccessivo. Nel calice, Albagìa si fa da subito notare per il suo colore brillante giallo paglierino, impreziosito da striature dorate. La sua persistenza è percepibile sia al naso che alla bocca, con note dapprima fruttate e floreali che evolvono fino a svelare aromi balsamici, chiudendosi infine con sentori di miele e mandorla amara tipici della varietà.

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