ACQUISTATO IL .....

Malvasia Puntinata Roma DOC 2024 2024

La Vigna

Terreno	terreni franco sabbiosi
Esposizione	sud, sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	malvasia puntinata 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve di Malvasia vengono raccolte in due momenti diversi per preservare la freschezza del frutto e dei profumi per donare corpo e struttura all'assemblaggio finale. Per quanto riguarda la fase di vinificazione, l'azienda applica il principio dell'agricoltura biologica fin dai primi anni 2000 ed è oggi ufficialmente certificata. L'obiettivo è produrre bottiglie che siano l'espressione più autentica e genuina del territorio, senza ricorrere a pesticidi, diserbanti o additivi chimici, e limitando al minimo l'uso di anidride solforosa. vitigno e del terroir. Il vino viene travasato in vasche di acciaio inox e affinato sulle fecce fino ai primi mesi. Dopo la successiva viene condotta al riparo dall'ossigeno fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per altri 1-2 mesi.
Sensazioni	Giallo paglierino chiaro, al naso presenta note delicati di fiori e pesca bianca. In bocca l'ingresso è fresco, sorretto da una buona struttura per poi chiudere su un tipico finale ammandorlato accompagnato da una piacevole scia sapida, quasi salmastra. Ritornano in retrolfazione i profumi fini e delicati riscontrati al naso.

Bouquet avvolgente

Il nome della Malvasia Puntinata non è casuale. Si riferisce alle minuscole punte scure che compaiono sulla buccia dell'acino maturo. In questo caso proviene dai vigneti che circondano il Castello di Torre in Pietra, dove i terreni, ricchi di tufo e di quel misto di sabbia e argilla che qui chiamano "breccia", donano al vino un'anima sapida e minerale. La Cantina, che dal 2000 è certificata biologica, ha saputo cogliere l'essenza di questo vitigno antico e valorizzarlo al massimo, rispettando il territorio e la sua biodiversità. La denominazione Roma DOC è relativamente giovane ma ha un obiettivo ambizioso: valorizzare un territorio per ora poco conosciuto da un punto di vista vinicolo, grazie soprattutto alla riscoperta dei suoi vitigni storici, proprio come la Malvasia del Lazio, che qui trova la sua massima espressione. Le uve, raccolte a mano per preservare la loro integrità, vengono delicatamente pressate e vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino affina per circa quattro mesi, sempre in acciaio, con frequenti rimescolamenti delle fecce nobili. Nel calice questa Malvasia Puntinata si presenta di un colore giallo paglierino luminoso. Al naso, sprigiona un bouquet avvolgente che mescola profumi di gelsomino e acacia con quelli di frutta a polpa bianca matura, come pesca e pera. Si percepiscono poi note agrumate e una piacevole sensazione minerale. In bocca è pieno e rotondo. Ma allo stesso tempo vivace e fresco. La sua sapidità è un tratto distintivo che ben si bilancia con una piacevole acidità. Il finale è lungo e persistente. Questo bianco è perfetto da bere giovane per godere appieno della sua freschezza. Ottimo compagno a tavola, è capace di affrontare piatti saporiti della cucina romana come la carbonara. Ottimo anche con piatti di mare importanti, come il polpo con le patate.

La storia della Cantina Castello di Torre in Pietra risale al XVI secolo, quando la tenuta apparteneva alla famiglia Peretti di Papa Sisto V. La storica cantina è scavata nel tufo, un vero e proprio capolavoro di ingegneria naturale, luogo ideale per la produzione e la conservazione del vino. Un ambiente fresco, stabile e perfettamente isolato, dove il vino ha potuto evolvere per secoli, custodendo i segreti di un'arte preziosa. La sua storia recente dell'azienda inizia invece nel 1926, con l'acquisizione da parte del Senatore Luigi Albertini, ex direttore del Corriere della Sera. Costretto a lasciare il suo incarico a causa dei contrasti con il fascismo, Albertini dedicò le sue energie a trasformare la tenuta in un'azienda agricola modello. Fu lui, insieme ai suoi eredi, a dare nuovo impulso all'attività vitivinicola, ampliando la cantina e impiantando nuovi vigneti. Oggi la proprietà è condotta dal pronipote Vincenzo Ranieri, che ha portato avanti la tradizione di famiglia, puntando su qualità e sostenibilità.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821