



ACQUISTATO IL

Malvasia Puntinata Roma DOC 2024

2024

Bouquet avvolgente



Svinando

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 diversificando le produzioni. La cantina ha prosperato nel tempo e ha potuto esprimere la sua originalità e la sua qualità. L'azienda ha sempre puntato alla qualità e alla sostenibilità, utilizzando solo prodotti naturali e biologici. La cantina ha sempre puntato alla qualità e alla sostenibilità, utilizzando solo prodotti naturali e biologici. La cantina ha sempre puntato alla qualità e alla sostenibilità, utilizzando solo prodotti naturali e biologici.

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 essere vinificate separatamente. La prima raccolta, che avviene in maggio, è destinata alla produzione di un vino bianco secco, mentre la seconda, che avviene in giugno, è destinata alla produzione di un vino bianco dolce. I due vini vengono poi miscelati in cantina per creare il vino finale. La vinificazione avviene in cantina, dove il vino viene lasciato a fermentare per circa quattro mesi. Durante questo periodo, il vino viene regolarmente degustato e la cantina viene mantenuta a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il vino viene filtrato e imbottigliato. La cantina ha sempre puntato alla qualità e alla sostenibilità, utilizzando solo prodotti naturali e biologici.

Sensazioni

Giallo paglierino chiaro, al naso presenta note delicate 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 retrofazione i profumi fini e delicati riscontrati al naso.

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