



ACQUISTATO IL

Malvasia Puntinata DOC 2024

2024

Bianco nobile del Lazio



Svinando

Siamo a Cori, in provincia di Latina. Qui le radici delle viti affondano in un terreno che racconta ere geologiche turbolente. Questa zona poggia su una base vulcanica e argillosa che regala ai vini una sapidità quasi elettrica. Il legame tra l'uomo e il suolo qui è viscerale e la gestione cooperativa di Cincinnato ha permesso di preservare un paesaggio agricolo che sembra essersi fermato nel tempo, mantenendo intatta la biodiversità delle colline lepine. Protagonista di questa bottiglia è la Malvasia del Lazio, detta "puntinata" per via dei piccoli puntini scuri che compaiono sulla buccia a maturazione. A differenza delle sue cugine più aromatiche e talvolta stucchevoli, la Puntinata si distingue per una finezza superiore e una spina dorsale acida che la rende incredibilmente moderna. Uva difficile da domare in vigna ma che, se ben gestita, ripaga con una complessità aromatica che non ha eguali nel panorama del Centro Italia. Le vigne gestite da Cincinnato godono di un'esposizione privilegiata che permette una maturazione lenta e uniforme. Il mosto fermenta in bianco a temperatura controllata per otto giorni. Il vino riposa poi in vasche d'acciaio per sei mesi e affronta un ulteriore affinamento in bottiglia per un altro semestre. Questa scelta di non usare il legno è fondamentale. Serve a mantenere il sorso pulito, vibrante e fedele al carattere vulcanico del terreno laziale. Nel calice, un giallo paglierino luminoso con dei riflessi dorati che sembrano catturare la luce del sole. Al naso l'impatto è elegante e non invadente. Emergono subito sentori di mela croccante e scorza di mandarino, seguiti da una nota di frutta a polpa gialla come la pesca nettarina. Se presti attenzione, sul finale spuntano la salvia fresca e quella punta di mandorla amara che è il marchio di fabbrica del vitigno. In bocca è un vino che non sta mai fermo. E' secco, strutturato e dotato di una vivacità che invita subito al secondo sorso. La mineralità vulcanica si sente tutta e lascia il palato fresco e asciutto. A tavola non teme confronti: frittura di paranza e primi piatti della tradizione romana che non prevedono il pomodoro, come una gricia leggera. Ottima, infine, con le verdure fresche: un'insalata di carciofi crudi e scaglie di pecorino trova in questo bianco il compagno ideale.

Fondata nel 1947, Cincinnato è una cooperativa vitivinicola situata sulle pendici di Cori, un antico borgo nel Lazio. Con oltre sette decenni di esperienza, l'azienda rappresenta oggi una realtà di spicco nel panorama enologico regionale, distinguendosi per l'impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e del territorio locale. Oggi la cooperativa riunisce 105 soci, per lo più famiglie della comunità rurale che ancora non utilizza i concimi sintetici e i pesticidi chimici. Questa struttura cooperativa ha permesso di preservare tradizioni secolari e di promuovere una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Uno degli aspetti più rilevanti di Cincinnato è il recupero e la valorizzazione di vitigni autoctoni come il Nero Buono e il Bellone. Complice il particolare territorio di Cori che offre una varietà di suoli che vanno dal vulcanico, all'argilloso fino al sabbioso.

La Vigna

Terreno Terreni vulcanico argilloso

Esposizione Allevamento filare

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lazio

Uve malvasia puntinata 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1-2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Il vino fermenta in bianco per 8 giorni circa alla temperatura controllata di 16°C e si svinatura in 55 bottiglie da 500 ml. L'affinamento che segue è in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Questa struttura cooperativa ha permesso di preservare tradizioni secolari e di promuovere una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Uno degli aspetti più rilevanti di Cincinnato è il recupero e la valorizzazione di vitigni autoctoni come il Nero Buono e il Bellone.

Sensazioni Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Profumo: Delicatamente fruttato, con sentori di mela, agrumi e frutta a polpa gialla, note di salvia e mandorla amara. Sapore: Secco, strutturato, vivace.

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