ACQUISTATO IL .....

Roma DOC Malvasia Puntinata Bianco 2022 2022



Malvasia Puntinata made in Roma

La Malvasia Puntinata è un'uva tipica del centro Italia e in particolare nella regione attorno a Roma sembra aver trovato un habitat ideale. Si chiama così per la caratteristica puntinatura che decora la sua buccia quando giunge a perfetta maturazione. Un segnale che invita i viticoltori a far partire la vendemmia per portare in cantina grappoli perfettamente sani e ricchi di aromi e profumi. Aromi e profumi che poi si ritrovano nei vini finiti, come questo Roma Doc, 100% Malvasia Puntinata, proposto da Federici. Un vino gradevolissimo e intrigante. Un calice che richiama la compagnia e che sa dare il meglio di sé quando viene accompagnato da un piatto dal sapore delicatamente speziato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo dorato carico e luminoso. Al naso frutta a polpa gialla, dalla pesca all'albicocca. Poi note agrumate e floreali. Difficile smettere di annusare per passare all'assaggio vero e proprio. In bocca, però, si scopre un vino in perfetto equilibrio tra morbidezza, e freschezza.

Ciak, si gira. Questa è la storia della famiglia Federici e del suo amore per la terra di Zagarolo. Siamo a pochi chilometri da Roma, nel cuore dei famosi Castelli Romani. Zagarolo si trova su una collina di tufo. Qui si produce vino da millenni e qui Antonio Federici, negli anni Sessanta, decide di dar vita alla sua impresa di famiglia. Da allora tre generazioni si sono succedute e molte cose sono cambiate. Il 2001, tanto per indicare un punto sul calendario, è l'anno della svolta. Da allora, oltre che a produrre, i Federici decidono di voler avere un pieno controllo anche sulle vigne. Per essere certi di portare in cantina la qualità desiderata, senza compromessi. Si parte dai vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Per poi affiancare anche vigneti di Merlot, Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Enologo consulente dell'azienda è Franco Bernabei che firma i vini ed è garanzia della qualità, costante, nel tempo.

La Vigna

Terreno	Pozzolanico con parti argillose
Esposizione	Sud-est 150m slm
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	4100 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Lazio
Uve	Malvasia Puntinata 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Piatti di pesce
Vinificazione	Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Naso fruttato, in bocca equilibrato, sapido, con buona acidità

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821