

Castello di Torre in Pietra

# ROMA MALVASIA PUNTINATA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Roma Malvasia Puntinata

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Malvasia Puntinata

**Tipologia del terreno** Franco-sabbiosi

**Vinificazione** Le uve di Malvasia vengono raccolte in due momenti diversi per preservare da un lato la freschezza del vino e da un altro per donare corpo e struttura all'assemblaggio finale. Vinificazione in bianco tradizionale per esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir.

**Invecchiamento** L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 3 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo un mese.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino chiaro.

**Profumo** Al naso ha note delicate di fiori e pesca bianca.

**Sapore** In bocca l'ingresso è fresco, sorretto da una buona struttura che chiude su un tipico finale ammandorlato accompagnato da una piacevole scia sapida, quasi salmastra.

**Abbinamenti** Accompagna bene tutti i piatti di mare ed egregiamente latticini, formaggi freschi, sformati di verdure e torte rustiche delicate.

**Temperatura di servizio** 12/14° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO

