

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, sfornati 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

