

ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA MALVASIA PUNTINATA

Brilliant golden yellow, luminous and full-bodied. The nose reveals yellow peach, apricot, candied citrus, and honey, with floral notes of acacia and hints of thyme and sage over a subtle mineral touch. On the palate, it is velvety and warm, well-balanced by freshness and salinity. The finish is long, elegant, and persistent, with echoes of fruit and citrus, faithfully expressing its authentic terroir.

Giallo dorato brillante, luminoso e consistente. Il naso è intenso e complesso: pesca gialla, albicocca e melone bianco si fondono a fiori d'acacia, agrumi canditi e miele, con sfumature di timo e salvia su un sottofondo minerale. Al palato è avvolgente, vellutato e caldo, ben bilanciato da freschezza e sapidità. Il finale è lungo, elegante e persistente, con ritorni fruttati e agrumati. Un vino che unisce struttura e armonia, rivelando il carattere autentico del territorio.

data sheet



GRAPES	100% MALVASIA PUNTINATA
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	4.500 VINES PER HECTARE
YIELD	70 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER
AGING	STEPPING COLD PRE-FERMENTATION ON THE SKINS AT 8°C FOR 48 HOURS, SUBSEQUENT COLD FERMENTATION AT 12°C FOR 12 DAYS

VITIGNI	100% MALVASIA PUNTINATA
TERRENO	VULCANICO - ARGILLA
ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ	4.500 CEPPI PER ETTARO
RESA	70 Q.LI
VENDEMMIA	II DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO	MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO SULLE BUCCE A 8° PER 48 ORE, SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A FREDDO A 12°C PER 12 GIORNI