

ROMA DOC

BIANCO

2020



LE UVE

Malvasia del Lazio, Bombino Bianco, Greco.

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dai vigneti della Doc Roma.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno di origine vulcanica sciolto e profondo.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Spalliera, guyot e cordone speronato.

VENDEMMIA

Le uve, raccolte a giusta maturazione, dopo la metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono subito raffreddate e lasciate a macerare a freddo per tutta la notte prima della pressatura soffice. Il mosto fiore, decantato a freddo, fermenta due-tre settimane a temperatura controllata. Alla fine della fermentazione segue una sosta sui propri lieviti a bassa temperatura con frequenti controlli organolettici; in seguito si procede al travaso e all'assemblaggio dei vini per l'imbottigliamento. La lunga permanenza sui lieviti - come si faceva una volta - arricchisce il profumo e il sapore.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; profumo fruttato con delicate note floreali; sapore morbido e armonico, con una piacevole e delicata fragranza aromatica.

GRADAZIONE

13,50 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasta, carni bianche, pesce e insalate, bruschette e formaggio pecorino.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum