



- CASPIDE: ROMA DOC BIANCO

VITIGNI: Malvasia Puntinata

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50 %

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2021

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: zona delimitata da disciplinare di produzione

TERRENO: terre di origine vulcanica e terreni argillosi

ESPOSIZIONE: sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contro spalliera cordone speronato

RESA PER ETTARO: 80 quintali

VENDEMMIA: manuale, dai primi di ottobre in poi

VINIFICAZIONE: le uve raccolte a mano vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, maturazione in acciaio sui lieviti prima dell'imbottigliamento

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

OLFATTO: al naso profumi floreali e fruttati

GUSTO: morbido, con sapidità e freschezza e cenni minerali

ABBINAMENTI: aperitivi, antipasti di mare, primi e secondi di pesce, spaghetti alla carbonara

FORMATO: 0,750 lt.