



Puntinata – vino ottenuto dalla vinificazione in purezza dell’inconfondibile Malvasia, uva di antica origine antica del Lazio, nota anche come Malvasia Puntinata così chiamata per il puntino nero che contraddistingue gli acini in maturazione. Colore giallo paglierino, naso sul registro fruttato. Bocca fresca e sapida.

• SCHEDA TECNICA

Vino Bianco, Classificato IGT Lazio Bianco, da uve 100% Malvasia.
Grado alcool 13%

• VIGNETI

Situati a 200-250 metri sul livello del mare su colline laviche affacciate sul litorale pontino, terreno vulcanico argilloso. Sistema di allevamento a cordone speronato e guyot, resa per ettaro 80-90 quintali.
Periodo di raccolta 10-20 settembre.

• VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione in bianco per circa 8 giorni alla temperatura di 16 °C, nessuna fermentazione malolattica. Maturazione in acciaio per 6 mesi e affinamento in vetro per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, profumo delicatamente fruttato, con sentori di mela, agrumi e frutta a polpa gialla, note di salvia e mandorla amara.
Secco, strutturato, vivace. Da abbinare con primi piatti. Servire a 12 °C.
Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Di pronta beva, da degustare giovane.