



“Malvasia Puntinata” a Km0

Scheda Tecnica

Caratteristiche generali

Tipologia: Lazio IGP Bianco

Prima annata di produzione: 2001

N° medio bottiglie prodotte annualmente: 1.000

Uvaggio: Malvasia del Lazio o Puntinata in purezza

Terreno e forme d' allevamento

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcalino - non calcareo

Sistema di allevamento: tendone

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata.

Densità di impianto: circa 2.600 piante per ettaro

Anno d'impianto del vigneto: 1992

Resa per ettaro: 130 q.li di uva

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Raccolta delle uve: manuale

Vinificazione

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve, macerazione pellicolare con contatto bucce-mosto per qualche ora, successiva estrazione del solo mosto fiore, sua decantazione a freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata

Maturazione: 3 mesi in serbatoi di acciaio inox

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Caratteristiche fisico - chimiche

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità Totale: 5,7 g/L

pH: 3,30

SO₂ tot.: 90 mg/L

Estratto secco netto: 24 g/L

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino molto luminoso

Odore: di notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico

Sapore: pieno, fresco, sapido e di buona struttura

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 10-11° C

Abbinamento gastronomico: antipasti e piatti di pesce in genere

Abbinamento con la cucina del territorio: risotto allo scoglio.