

ROMA DOC BIANCO



Un blend creato dalla varietà di vitigni antichi coltivati nelle valli dei Castelli Romani. La sua espressione minerale gli dona un colore luminoso giallo paglierino. Gli aromi variano dalla frutta fragrante alle note acidule. All'assaggio si dimostra un vino etereo di grande struttura, con un lieve sentore sapido ma allo stesso tempo morbido. Ideale in abbinamento con i piatti di mare e di terra tipici della cucina del nostro territorio, dai carciofi alla romana ai tonnarelli cacio e pepe.

Uvaggio: Malvasia 50%, Bellone 40% e Vermentino 10%

Zona di produzione: Aprilia (Lt)

Superficie vitata: circa 5 ettari

Altitudine del vigneto: circa 150 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali.

Sistema di allevamento: controspalliera a Guyot

Densità dei ceppi: 4.333 viti per ettaro

Produzioni per ettaro: 9.000 kg

Resa dell'uva in vino: 70%

Epoca di vendemmia: metà Agosto, primi Settembre

Raccolta: a mano in casse

Vinificazione: con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffici, in seguito illimpidimento statico del mosto Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata
Fermentazione malolattica non svolta

Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 2 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

Temperatura di servizio: 8/12°C.

Grado alcolico: 13,5 %

