

Verifica le disposizioni del tuo comune
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto
BOTTIGLIA - GL71 - Raccolta vetro
TAPPO - FOR51 - Raccolta differenziata dedicata
CAPSULA - C/ALU90 - Raccolta alluminio

MALVASIA DEL LAZIO LAZIO IGP

La Malvasia Puntinata, o anche detta del Lazio, rappresenta ad oggi la miglior varietà presente nel patrimonio ampelografico della nostra Regione. Di antichissime origini, trova la massima espressione nei territori collinari di origine vulcanica.

LA VENDEMMIA

Uve Malvasia Puntinata ottenute da vigneti con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro, si producono in media 2 chili di uva per pianta.

Vendemmiate precocemente, mediamente nella prima decade di settembre, per esaltare al meglio le caratteristiche aromatiche ed organolettiche del prodotto.

LA VINIFICAZIONE

Breve crio macerazione per esaltare le note fruttate; fermentazione a temperatura controllata di 14°/16° e affinamento sui lieviti per almeno 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli; il profumo è intenso con spiccate note di frutti e fiori gialli. Al gusto è di grande personalità e struttura, piacevolmente morbido nel finale. Ritornano al naso le tipiche note ammandorlate.

Ideale per accompagnare primi piatti tipici regionali quali: minestra di arzilla, pasta con i broccoli, bucatini all'amatriciana, cacio e pepe, pasta e fagioli, gnocchi alla romana nonché pollame e verdure cotte ripassate. Temperatura di servizio consigliata 12°/14°.



Villa Simone

AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia
Tel. +39 06 9449717 - email: info@villasimone.it

www.villasimone.it

Malvasia Puntinata, also known as Malvasia del Lazio, represents up to now the best variety present in the ampelographic heritage of our region. Of ancient origin, it has its maximum expression in the hilly regions of volcanic origin.

THE GRAPE HARVEST

Malvasia Puntinata grapes obtained from a plant density of 5000 per hectare, with an average production of 2 kilos per plant. Harvested early, usually in the first decade of September, to enhance the organoleptic and aromatic characteristics of the product.

THE WINEMAKING

Brief cryomaceration to enhance the fruity notes; fermented at low controlled temperature of 14°/16° C, and refined on the "sur lies" for at least 3 months.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

Straw yellow color with greenish tints; an intense aroma with clear notes of yellow fruit and flowers. Great personality and structure in the mouth, with a pleasantly smooth finish. The typical almond notes return to the nose.

Ideal to accompany regional first courses such as skate broth, pasta with broccoli, pasta amatriciana, pasta cacio e pepe (cheese and pepper), pasta with beans, Roman dumplings, but also poultry meat and cooked green vegetables.

Recommended serving temperature is 12°/14°.