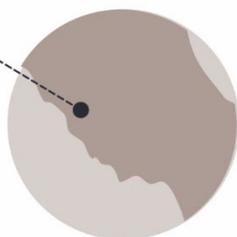


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA ROMA MALVASIA PUNTINATA TORRIMPIETRA / LAZIO



LAZIO
TORRIMPIETRA
ROMA
41° 55' 45" N
12° 13' 23" E



ANNO DI
FONDAZIONE
XVI secolo



VITIGNI
SANGIOVESE / MONTEPUL-
CIANO / CESANESE / SYRAH /
MERLOT / VERMENTINO /
FIANO / MALVASIA
PUNTINANA / CHARDONNAY
/ TREBBIANO



ESTENSIONE
TERRITORIO
150 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
210.000

DENOMINAZIONE

DOC Roma Malvasia
Puntinata

VITIGNO

100% Malvasia Puntinata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra,
nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni franco-sabbiosi

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve di Malvasia vengono raccolte in due momenti diversi per preservare da un lato la freschezza del vino e da un altro per donare corpo e struttura all'assemblaggio finale. Vinificazione in bianco tradizionale per esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 3 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo un mese.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino chiaro. Al naso ha note delicate di fiori e pesca bianca. In bocca l'ingresso è fresco, sorretto da una buona struttura che chiude su un tipico finale ammandorlato accompagnato da una piacevole scia sapida, quasi salmastra.

ABBINAMENTI

Accompagna bene tutti i piatti di mare ed egregiamente latticini, formaggi freschi, sfornati di verdure e torte rustiche delicate.



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it