



COLLE DE' CONTI



MALVASIA

Vitigno storico del panorama laziale, la Malvasia Puntinata si distingue per la sua aromaticità raffinata e per il suo legame profondo con il territorio. Nella nostra tenuta, esprime al meglio la ricchezza del suolo vulcanico e il clima temperato della campagna romana.

La Malvasia Puntinata Colle de' Conti è un vino elegante, dalla freschezza agrumata e floreale, ideale interprete della tradizione enologica del Lazio.



Nome del Vino: Malvasia Puntinata

Denominazione: IGT Lazio

Vitigno: 100% Malvasia Puntinata

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Zona di Produzione:

Colline del Lazio meridionale, in prossimità della costa. Terreni di origine vulcanica, ricchi di minerali.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 150 e i 250 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo: Intenso e fine, con sentori di frutta a polpa gialla, fiori bianchi e leggere note salmastre.

Gusto: Fresco, sapido e ben equilibrato. Finale piacevolmente minerale e persistente.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox

Abbinamenti Consigliati:

Ideale con crudi di mare, primi piatti di pesce, formaggi freschi e cucina vegetariana.

Temperatura di Servizio:

8-10°C