



COLLE DE' CONTI

ROMA DOC BIANCO



Il Roma DOC Bianco Colle de' Conti è l'omaggio raffinato a una delle denominazioni più rappresentative del Lazio. Prodotto da uve selezionate coltivate su terreni vulcanici, questo vino unisce tradizione e modernità, esprimendo un profilo fresco, elegante e minerale, perfettamente in linea con lo stile Colle de' Conti.



Nome del Vino: Roma Bianco

Denominazione: Doc

Vitigno: 60% Malvasia Puntinta 4% Bombino

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Zona di Produzione:

Colline della provincia di Roma. 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: Fresco e intenso, con note di frutta a polpa bianca, fiori di campo ed eleganti sfumature agrumate.

Gusto: Morbido, sapido e ben bilanciato, con un finale minerale e persistente.

Vinificazione:

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

Abbinamenti Consigliati:

Ottimo con antipasti di pesce, risotti alle erbe, crostacei e carni bianche delicate.

Temperatura di Servizio:

8-10°C