



Cifero

MALVASIA PUNTINATA

ROMA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

VINO

Le origini della Malvasia sono molto antiche, c'è chi parla della Grecia ed in particolare di Creta dove ebbe inizio la sua coltivazione. Nel nostro territorio viene coltivata nelle colline di origine vulcanica, qui esprime elevate caratteristiche qualitative tanto da diventare uno dei vitigni più importanti della viticoltura laziale.

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO: Malvasia Puntinata 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colonna (Rm)

SUPERFICIE VITATA: circa 10.000 mq

ALTITUDINE DEL VIGNETO: circa 300 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera a Guyot

DENSITÀ DEI CEPPI: 4.850 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE: 2 kg

RESA DELL'UVA IN VINO: 65%

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade Settembre

RACCOLTA UVA: a mano in cassette

VINIFICAZIONE: breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice, in seguito illimpidimento statico del mosto

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

METODO DI RIFINITURA: batonnage in acciaio sulle proprie fecce fini, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

COLORE: giallo paglierino scarico.

AROMA: ricorda delicate note di fiori di campo e pesca a polpa bianca.

SAPORE: predomina una sensazione di freschezza, sorretta da una struttura per nulla scontata. Rimangono le tipiche sensazioni ammandorlate della varietà, che si integrano in un finale piacevolmente sapido.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si presta bene per accompagnare primi piatti a base di pesce, come i risotti ai frutti di mare. Interessante l'abbinamento con sformati di verdure o torta salata della tradizione romana fatta con ricotta, puntarelle e acciughe.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/14°C.



Cifero

MALVASIA PUNTINATA

ROMA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

WINE

The origins of Malvasia are very ancient, there are those who speak of Greece and in particular of Crete where its cultivation began. In our territory it is cultivated in the hills of volcanic origin, here it expresses high quality characteristics so as to become one of the most important vines of Lazio viticulture.

DATA SHEET

VARIETY OF VINE: Malvasia Puntinata 100%

LOCATION: Colonna (Rm)

VINEYARD AREA: 1 hectare

ALTITUDE: 300 m a.s.l.

TYPE OF SOIL: volcanic soil, and rich in minerals

TRAINING SYSTEM: Guyot

VINE DENSITY: 4.850 vines per hectare

YIELD PER HECTARE: 2 kg

YIELD OF GRAPES INTO WINE: 65%

HARVEST: half September

HARVESTING: manual harvesting

VINIFICATION: short criomaceration of the grapes, crushing and soft pressing, then static clearing of the must

FERMENTATION: controlled temperature in stainless steel tanks

FINISHING: batonnage in stainless steel on fine lees, then in the bottle before being released

ALCOHOL: 12,5% vol.

COLOUR: pale straw yellow

AROMA: white flowers and white peach pulp

TASTE: sapid and fresh sensations, almond in the finish

FOOD MATCHING: first fish courses or vegetable quiches

SERVING TEMPERATURE: 10/14°C.