

# IL LASCHETTO



La Malvasia Puntinata è la varietà autoctona a bacca bianca più importante nel Lazio. Coltivata e vinificata con molte accortezze, produce un vino ben riconoscibile e piacevole.

## UVAGGIO

Malvasia Puntinata 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Velletri (Rm)

## SUPERFICIE VITATA

Circa 1 Ha

## ALTITUDINE DEL VIGNETO

Circa 200 m s.l.m.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Origine vulcanica, medio impasto, ricco di minerali

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Contropalliera bassa a guyot

## DENSITÀ DEI CEPPI

4.000 viti per ettaro

## PRODUZIONI PER CEPPO DI

VITE

2 kg

## RESA DELL'UVA IN VINO

70%

## ANNO D'IMPIANTO

2011

## EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

## RACCOLTA

A mano in casse

## VINIFICAZIONE

Con diraspa-pigiatura soffice, breve macerazione prefermentativa delle uve a freddo, pressatura soffice

## FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio a temperatura controllata

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Non svolta

## AFFINAMENTO

In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi

## METODO DI RIFINITURA

In bottiglia prima della messa in commercio

## COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

## AROMA

Le note floreali sono predominanti e in simbiosi con sentori di frutta secca

## SAPORE

La sua mineralità si avverte immediatamente, bilanciata da sensazioni di elegante dolcezza. Nel complesso è un vino molto gradevole e mai anonimo

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Lo riteniamo ideale in abbinamento con gli aperitivi ma, accanto a frittate di verdure e di calamari, riesce ad accompagnare bene il piatto

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14°C

