

passiflò

*Malvasia puntinata
vendemmia tardiva*



UVAGGIO: *Malvasia puntinata 100%*
ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *raccolta tardiva e successivo appassimento in cantina. diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura*

controllata, lungo affinamento in legno
AFFINAMENTO: *24 mesi in barriques.*

GRADO ALCOLICO: *14,5% Vol*

COLORE: *giallo oro.*

PROFUMO: *armonico e floreale.*

SAPORE: *dolce con sentori di tostatura di legno e frutta candita.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
ideale con formaggi erborinati e semi-stagionati, perfetto con i dolci secchi e a pasta di mandorla

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *13°C.*