

# SAUVIGNON MALVASIA PUNTINATA LAZIO IGT



## **IL VIGNETO**

Situato nell'Agro Pontino con terreno argilloso e clima tipicamente maremmano.

## **LE VARIETA'**

Sauvignon e Malvasia del Lazio, coltivati tutti a guyot. La densità d'impianto è di 5000 ceppi per ettaro, si producono in media 2 chili di uva per pianta, ricorrendo a tecniche di diradamento dei germogli prima e del grappolo poi.

## **LA VENDEMMIA**

A scalare a seconda delle varietà, il Sauvignon alla fine di agosto mentre la Malvasia del Lazio a metà settembre.

## **LA VINIFICAZIONE**

Le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice, dopo una decantazione a freddo, il mosto ottenuto viene inoculato con lieviti selezionati, la fermentazione avviene a temperatura controllata (14 - 16°) e a fine fermentazione il vino viene immediatamente refrigerato a 10°.

## **AFFINAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO**

I vini, ancora con tutti i loro lieviti, vengono assemblati e sottoposti ad agitazione per circa un mese; questo consente la lisi dei lieviti stessi che in questo modo arricchiscono il vino rendendolo più elegante e di struttura. Il vino viene poi stabilizzato a freddo (-2° per una settimana) e microfiltrato prima di essere imbottigliato a bassa temperatura.

## **CARATTERISTICHE DEL VINO**

Vino giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. I profumi sono intensi di frutta tropicale, pesca bianca, bosso e salvia. Al palato è fresco, equilibrato e morbido.

## **ABBINAMENTI**

Ideale come aperitivo accompagnato con snack e stuzzichini, ottimo con le frittiture di pesce, i primi marinari e le grigliate di crostacei.

Temperatura di servizio consigliata 10°-12° C.

## **THE VINEYARD**

Located in the Agro Pontino, on a clay soil and with the typical climate of the Maremma.

## **GRAPE VARIETIES**

Sauvignon and Malvasia of Lazio; all the vines are cultivated at "guyot"; the vine density per hectare is of 5000 plants; the average grape yield per plant is of 2 kg, obtained from techniques of seed thinning at first and bunch thinning then.

## **GRAPE HARVESTING**

Depending on the varieties, Sauvignon at the end of August and Malvasia Puntinata at mid September.

## **VINIFICATION TECHNIQUES**

The grapes undergo a soft pressing; after a cold decantation, the must is inoculated with selected yeasts; fermentation is temperature controlled (14 - 16°); at the end of the fermentation the wine is immediately refrigerated at 10° C.

## **AGING AND BOTTLING**

The wines with all their yeasts are assembled and undergo shaking for about a month, this results in the lees of the yeasts enriching the wine making it more elegant and full bodied. The wine undergoes cold stabilization (-2° for about a week) and microfiltration before being bottled at a low temperature.

## **WINE CHARACTERISTICS**

A light straw yellow wine with greenish nuances. Intense on the nose with fruity notes of tropical fruit, white peach, box-wood and sage. Fresh, balanced and smooth on the palate.

## **FOOD PAIRING**

Ideal as an aperitif with snacks and finger food, excellent with fried fish, sea food pastas and grilled shell fish.

Suggested serving temperature 10°-12° C