



POGGIO
LE VOLPI



www.poggiolevolpi.com

~ ROMA DOC ~

ROMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MALVASIA PUNTINATA
BIANCO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Roma Doc bianco.

UVE DI PROVENIENZA

Malvasia Puntinata.

RESA PER ETTARO

80 quintali circa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terre rosse di origine vulcanica ricche di microelementi e terreni argillosi a medio impasto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono sottoposte a diraspatura a bassa frequenza e pigiatura soffice, alla quale seguono sgronatura del mosto con presse pneumatiche e decantazione statica. Fermentazione in vasche di acciaio da 40 ettolitri a temperatura controllata, poi maturazione in acciaio sui lieviti prima dell'imbottigliamento.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso sprigiona intensi profumi di frutta tropicale, che poi virano sulla mandorla dolce e le nocciole, fiori di zagara, e sensazioni minerali. In bocca è fruttato e floreale, morbido, sorretto da grande sapidità e freschezza con lunghissima persistenza minerale e fruttata.

TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti di mare, varie preparazioni a base di pesce dai primi ai secondi, formaggi freschi o su spaghetti alla carbonara.

RICONOSCIMENTI

- 2020 › Tre Bicchieri Gambero Rosso
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Falstaff 90 punti
- 2019 › Medaglia d'Argento Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
- 2017 › 97 punti Luca Maroni