

EQUITES

LAZIO IGT MALVASIA

Territorio: Albano Laziale (Rm)

Matrice Geologica: Piroclasti e tufi

Vitigni : Malvasia puntinata 100%

Età del vigneto: 52 anni

Densità e sesto d'impianto: 3500- 4500 ceppi/ha, Tendone e spalliera

Resa: circa 80 qli/ha

Raccolta: Manuale in recipienti piccoli

Vinificazione: Pressatura soffice e rapida dei grappoli con controllo della temperatura di fermentazione mantenuta a circa 15°C; seguono sospensione delle fecce fini e affinamento in acciaio.

Analisi sensoriale: colore giallo paglierino, odori freschi di frutta bianca ed estiva. Al palato da note fruttate che si esprimono in tutta la degustazione, ottimo nerbo acido, con finale tipico piacevolmente amarognolo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici: Piatti di carne bianca anche marinati.

Territory: Albano Laziale (Rm)

Geologic kind: pyroclastic and volcanic rocks

Grape varieties: Malvasia puntinata 100%

Vineyard age: 52

Density plantation and kind: 3500- 4500 ceppi/ha, Tendone e spalliera

Harvested: about 8000Kg, handpicking.

Vinification: Soft pressing of the grapes and rapidly with temperature-controlled fermentation about 15°C, followed by suspension of fine lees and maturation in stainless steel.

Sensory analysis: straw yellow color, smells of fresh fruit and summer fruit that are expressed throughout the bitter tasting with typical end.

Alcohol: 12,5% vol



Tel. 06.89763920

E-mail: cantinedonnachiara@libero.it

Galliciano nel Lazio - RM