



## ROMA DOC BIANCO

**Uve:** Malvasia del Lazio

**Sistema di allevamento:** Controspalliera.

**Densità di ceppi:** 4.000 per ettaro.

**Resa:** 90 q/l per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice dell'uva seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata.

**Maturazione:** Acciaio inox con sosta sulle fecce fini per circa 2 mesi.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino, al naso è fruttato e fragrante. Fresco e sapido, con una lieve nota acidula su un fondo gradevolmente amarognolo.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina in modo ideale ad antipasti di mare, a primi piatti saporiti e carni bianche, eccellente come aperitivo.