

# VINEA DOMINI



## FRICCICORE - MALVASIA DEL LAZIO

Le uve vengono vendemmiate a mano in leggero anticipo rispetto alla maturazione ottimale, per preservare una maggiore freschezza e struttura acida. Dopo una breve pressatura soffice delle uve intere, il mosto fermenta lentamente ad una temperatura di circa 13°C. In questo modo, si ottengono profumi secondari molto piacevoli, intensi e persistenti. Al termine della fermentazione, il vino viene preparato per l'imbottigliamento che si effettua pochi mesi dopo la raccolta.

## IMPRONTE VARIETALI

Fresco, mela, agrumi, fiori d'arancio, persistente

### DENOMINAZIONE:

I.G.T. Lazio (Indicazione Geografica Tipica)

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

ricco di potassio e di microelementi, in particolare metalli di evidente origine vulcanica

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

a spalliera, potatura a cordone speronato

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol.

### SENSAZIONE OLFATTIVE:

mela, rosa, fiori di arancio, agrumi

### ABBINAMENTO:

appetizer, antipasti a base di pesce, crostacei