



LEGIONARIUS 2023

Malvasia Puntinata Lazio Bianco I.G.T.



Zona di produzione

Il vigneto è locato nel comune di Latina, località Acciarella, a circa due chilometri dal mare.

Tipologia di terreno

Sabbioso

Vitigno

Malvasia Puntinata 100%

Vinificazione

I grappoli vengono scelti e raccolti a mano a metà settembre, le uve vengono vinificate in bianco con le tecniche tradizionali. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Analisi di laboratorio

Gradazione alcolica 12% Vol

Acidità totale 6

Ph 3,35

Estratto 22,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Quest'uva giunta a noi grazie ai legionari, da ciò il nome, ci dona un vino di colore giallo paglierino brillante. I sentori vegetali e balsamici ricordano i profumi dell'eucalipto e del pino e si alternano a sbuffi di salsedine e sentori agrumati. Conclude una piacevole vena amarognola tipica delle Malvasie Puntinate.

Abbinamenti

Molto versatile negli abbinamenti, servito ad una temperatura di 12-14°C, si accosta egregiamente ad antipasti, pesce, pasta e carni bianche.