



“Gocce Preziose”

Scheda Tecnica

Caratteristiche generali

Tipologia: Lazio IGP Bianco | Prima annata di produzione: 2001

N° medio bottiglie prodotte annualmente: 4.000

Uvaggio: Malvasia del Lazio o Puntinata (90%) e Chardonnay (10%)

Terreno e forme d' allevamento

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo.

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcalino - non calcareo.

Sistema di allevamento: tendone.

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata.

Densità di impianto: circa 2.600 piante per ettaro

Anno d'impianto del vigneto: 1992 | Resa per ettaro: 120 q.li di uva

Epoca di vendemmia: a seconda dell'andamento stagionale sempre al raggiungimento del giusto livello di maturazione, in genere la prima decade di settembre

Raccolta delle uve: manuale in cassette, con accurata selezione dei grappoli migliori e soprattutto di quelli più sani.

Vinificazione

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve, macerazione pellicolare con contatto bucce-mosto per qualche ora, successiva estrazione del solo mosto fiore, sua decantazione a freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata, che non supera mai i 15°C.

Maturazione: 3 mesi sulle fecce fini con batonage periodici.

Affinamento in bottiglia: minimo 3 mesi

Caratteristiche fisico - chimiche

Gradazione alcolica: 12,5% vol | Acidità Totale: 5,8 g/L | pH: 3,30 | SO₂ tot.: 90 mg/L

Estratto secco netto: 25 g/L

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con tenui riflessi dorati.

Odore: fruttato con note di mela, nespola e pesca selvatica che si fondono ad eleganti sentori floreali di erbe aromatiche quali rosmarino e timo.

Sapore: pieno, fresco e sapido, di buona struttura ed ottima persistenza, con un finale gradevolmente ammandorlato.

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 10-11° C

Abbinamento gastronomico: ottimo con primi e secondi piatti saporiti a base di pesce, con carni bianche salsate e con formaggi semi stagionati.

Abbinamento con la cucina del territorio: a noi piace con gli spaghetti alla “cacio e pepe”.

Riconoscimenti

la vendemmia 2008 ha vinto la medaglia d'argento al “Concours Mondial de Bruxelles” del 2009.