

LE PUCHE

ZAGAROLO

Denominazione di Origine
Controllata
SUPERIORE

UVAGGIO: Malvasia del Lazio o
Puntinata 70%, Trebbiano Giallo 30%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo,
con inverni miti, precipitazioni
moderate ed estati calde e
prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera
(cordone speronato).

RESA ETTARO: 10.000-12.000 Kg.

VINIFICAZIONE: secondo
tradizione, in bianco con
spremitura soffice e fermentazione
a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



COLORE: giallo paglierino
più o meno carico.

PROFUMO: intenso, fruttato, con
sentori di pera e pesca, fiori di
acacia e delicate note di miele.

SAPORE: di discreta morbidezza e
freschezza, con buon equilibrio
e giusto corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
primi piatti con sughi di verdure
e di pesce, carni bianche
mediamente elaborate,
secondi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: **Balloon**.
FORMATO: 750 ml.



federici