

Castello di Torre in Pietra

# PRATOLUNGO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Malvasia Puntinata

**Zona produttiva** In una singola vigna a Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Malvasia Puntinata

**Tipologia del terreno** Franco sabbioso, con presenza di detriti marini pleistocenici.

**Vinificazione** Raccolta manuale delle uve più belle. Il mosto fermenta spontaneamente in acciaio a contatto con le bucce fino all'alzata del cappello. Dopo qualche giorno la vasca viene svinata e il mosto continua la lenta fermentazione in acciaio.

**Invecchiamento** Affinamento in cemento per sulle fecce nobili per circa 8 mesi e successivo imbottigliamento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo oro.

**Profumo** Al naso esprime una ricchezza di profumi: dai fiori bianchi agli agrumi, fino alla macchia mediterranea.

**Sapore** In bocca è fresco, vivace, sapido, con note minerali marine per il suolo su cui cresce e un'elegante tattilità derivante dal contatto con le bucce. L'ingresso è delicato, seguito dalla piacevole scia sapida che allunga il sorso e dal ritorno in retrofazione dei profumi.

**Abbinamenti** Accompagna bene i piatti di mare, ma anche gli altri prodotti della campagna come formaggi o sfornati di verdure.

**Temperatura di servizio** 12° C




TORRIMPIETRA / LAZIO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1926

 ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)

 VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO

