



## ROMA DOC

### MALVASIA PUNTINATA

Colore paglierino, con vivaci sfumature dorate. Al naso elegante, fruttato, con dolci sentori di albicocca e pesca matura. Al palato caldo, morbido e avvolgente: ritornano gli aromi dolci dei suoi frutti. *The colour is straw yellow with vivid golden hints. On the nose it is elegant and fruity with notes of apricot and white peach. The palate is round, balanced and captivating with rich fruity notes.*

#### ROMA DOC MALVASIA PUNTINATA

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Malvasia Puntinata 100%.

#### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

70 q.li  
7 t

#### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
Volcanic hills south of Rome.

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Macerazione pellicolare a freddo; lunga vinificazione in riduzione termo-condizionata, a temperatura tra i 14 e 16 °C.  
*Slow air-tight vinification at controlled temperature between 14-16 °C.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

Conservazione "sur lie" per 5 mesi.  
90% acciaio, 10% legno (tonneaux francesi da 500lt).  
*Contact on lees for 5 months, assisted by micro-oxygenation. 90% steel and 10% wood (500-liter French tonneaux).*

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Un vino che accompagna l'intero pasto, dagli aperitivi e sfiziose fino a secondi piatti elaborati.  
*It perfectly pairs with an entire meal, from appetizers all the way to elaborate main courses.*

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L, 1,5 L



## ROMA DOC

### ROSSO

Colore rosso rubino intenso; al naso frutta rossa, vaniglia e spezie; al gusto è deciso ed elegante con tannini dolci e ben equilibrati. Finale lungo di ottima persistenza.

*The colour is an intense ruby red. On the nose it has aromas of red fruits, vanilla and spices. The taste is powerful, yet elegant with round and well-balanced tannins. The finish is long and persistent.*

#### ROMA DOC ROSSO

#### VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Montepulciano 50%, Syrah 30%, Cesanese 20%.

#### PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

70 q.li  
7 t

#### ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Colline vulcaniche a Sud di Roma.  
Volcanic hills south of Rome.

#### TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Fermentazione in acciaio tra 24 e 28° C rimontaggi, delestage, macerazione sulle bucce.  
*Fermentation in steel vats at controlled temperature between 24-28 °C. Pumping over, delestage and skin maceration.*

#### AFFINAMENTO | AGEING

40% acciaio e 60% legno (tonneaux da 500 litri francesi).  
40% steel and 60% oak (500-liter French barrels).

#### ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Vino a tutto pasto, ottimo con carni e formaggi stagionati.  
*A versatile wine. It is excellent with meat dishes and hard cheeses.*

#### CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L, 1,5 L

