

## A.D. DECIMUM

Denominazione: Roma DOC Bianco

Vitigni: Malvasia puntinata, Trebbiano Verde, Trebbiano Giallo. Zona di produzione: Colline a sud di Roma, originatesi dal grande vulcano laziale, comprese tra Agro Romano e Grottaferrata. Vigneti di diversa età, tra i 15 e 60 anni.

Suolo: vulcanico, sciolto, profondo, ricco di minerali. Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 4.000/5.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: circa 1,5/2 kg a ceppo per un massimo di 79/80 q-li per ha. Gestione agronomica: vigneto non irriguo, condotto nel massimo rispetto del suolo, applicando i principi della difesa integrata per una maggiore sostenibilità dell'ambiente e del territorio.

Vendemmia: manuale, in cassette, nelle ore più fresche del giorno, secondo l'antica usanza della doppia maturazione ragionata. Le uve vengono raccolte in modo scalare in tempi successivi in base alla maturazione.

Epoca di vendemmia: metà ottobre.

Vinificazione: le uve vengono pressate delicatamente e lasciate macerare per 24 ore a circa 10°C. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene posto in vasche d'acciaio con temperatura costante di 12°C. La fermentazione si effettua per circa tre settimane. Il vino così ottenuto sosta per 5-6 mesi sulle fecce fini di fermentazione svolgendo parzialmente la fermentazione malo-lattica, affinandosi e raggiungendo così l'equilibrio organolettico desiderato. Segue poi illimpidimento naturale, filtrazione e imbottigliamento.

Note organolettiche: colore giallo paglierino, luminoso, profumi di frutta matura, floreale, pieno, avvolgente e di lunga persistenza.

Gradazione: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti gastronomici: si sposa ben con i piatti tipici della cucina di Roma e dei Castelli romani. Da tutto pasto, ideale anche con verdure, pesce e formaggi