



Cardito

*deriv. Monte Cardito, s.m. [dal lat. card(u)etum,
che vuol dire luogo in cui crescono i card(u)us, ovvero i cardi]*

Tipologia

Lazio IGP Malvasia Puntinata

Colore

Giallo paglierino brillante

Uve

Malvasia Puntinata

Vinificazione

**Criomacerazione
e pressatura sottovuoto**

Formato

750 cc

Affinamento

**Bâtonnage in acciaio per 6 mesi a
temperatura controllata**

Zona di Produzione

Doganella di Ninfa

Abbinamenti

**Crostacei e salmone affumicato,
piatti a base di funghi e formaggi
freschi**

Terreno

**Argilloso con pozzolana
sottostante**

Sistema di allevamento

Spalliera (filare)

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

Note di degustazione

**Al naso è intenso, floreale di
ginestra, erbaceo di ortica
e salvia, fruttato di nespola,
pera william, pesca gialla e
pompelmo. Abbastanza caldo
con buona freschezza e sapidità.
Piacevole persistenza in bocca.**

Vendemmia

25 settembre – 05 ottobre

