



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

Uve
Malvasia Puntinata

Formato
750 cc

Gradazione Alcolica
13,5 % Alcol Vol

Zona di Produzione
Doganella di Ninfa

Terreno
Argilloso con pozzolana sottostante

Sistema di allevamento
Spalliera (filare)

Densità d'impianto
4000 viti/Ha

Vendemmia
25 settembre – 05 ottobre

Colore
Giallo paglierino brillante

Vinificazione
Criomacerazione e pressatura sottovuoto

Affinamento
Bâtonnage in acciaio per 6 mesi a temperatura controllata

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

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.

