

SCHEDA TECNICA

PVNTIVM

VARIETÀ DELLE UVE
Malvasia Puntinata 100%
GRAPES
Malvasia Puntinata 100%

ETA' VIGNETO
15 anni
VINEYARD AGE
15 years

ESPOSIZIONE
est
EXPOSURE
east

TERRENO
Calcareo sciolto
SOIL
loose calcareous

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot
TRAINING
Guyot

CEPPI PER ETTARO
3,5mila
PLANTS PER HECTARE
3,5thousand

PRODUZIONE AD ETTARO
100q
Hectar production
100q

TIPO DI VENDEMMIA
Manuale
HARVEST
Manual

MALOLATTICA
Non svolta
MALOLACTIS
Not carried out

TECNICA DI PRODUZIONE
Ottenuto dalla pressatura soffice di uve intere colte a mano nelle prime ore del giorno. Fermentazione naturale a bassa temperatura (16 C°). Segue rifermentazione in autoclave per 45 giorni.
VINIFICATION
Manual harvesting of grapes in the early hours. Soft pressing and low temperature natural fermentation. Secondary fermentation in autoclave for 45 days.

ESAME ORGANOLETTICO
Colore paglierino, tenue, giovanile. Bouquet fruttato molto elegante. Gusto brioso, fresco e sapido.
TASTING NOTES
Straw yellow, so, young. Very elegant and fruity bouquet. Fresh and fairly salty.

GRADAZIONE
11,5%
ALCOHOL
11,5%

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti, primi piatti a base di pesce, crostacei.
PAIRING
Aperitif, appetizers, first courses based on fish, shellfish.