

Chicchiu Mattu

[testa motta]

ZAGAROLO

Denominazione di Origine
Controllata

UVAGGIO: Malvasia del Lazio

Puntinata 70%, Trebbiano Giallo 30%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo,
con inverni miti, precipitazioni
moderate ed estati calde
e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: impianti
a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 10.000-12.000 Kg.

VINIFICAZIONE: secondo tradizione,
in bianco con spremitura soffice e
fermentazione a temperatura
controllata di 16°C.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.



COLORE: giallo paglierino
più o meno carico

PROFUMO: intenso, fruttato,
con sentori di pera e pesca, ori
di acacia e delicate note di miele.

SAPORE: di discreta morbidezza
e freschezza, con buon
equilibrio e giusto corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
primi piatti con sughi di verdure
e di pesce, carni bianche
mediamente elaborate,
secondi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.l.


SantApollaria