



POGGIO
LE VOLPI



ROMA DOC

SPUMANTE

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Roma Doc.

UVE DI PROVENIENZA

Malvasia del Lazio, Bombino e Verdicchio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e guyot

SUOLO

Terre di origine vulcanica ricche di microelementi, terreni argillosi a medio impasto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione precoce delle uve dove il solo mosto fiore è destinato a produrre, dopo adeguata pulizia, fermentazione a basse temperature e per preservare gli aromi primari delle uve, la base spumante. Dopo un periodo di maturazione in acciaio si effettua una rifermentazione in autoclave, alla quale segue un periodo variabile di sosta sulle fecce nobili della rifermentazione per completare il quadro aromatico, aggiungendo agli aromi primari voluminosità e consistenza al palato.

ANALISI SENSORIALE

Paglierino tenue brillante e dalla bollicina molto vivace. Al naso profuma di frutta a polpa bianca matura ed agrumi, fiori bianchi ed erbe aromatiche con accenni speziati. In bocca è delicato, dalla bollicina cremosa e dalla buona progressione aromatica, di grande beva e lunga persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

12 - 12,5%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, finger food, antipasti e primi piatti di mare, pesce e formaggi freschi.