TENIMENTI LEONE
VENI, VIDI, VITIS

ROMA CAPOCCIA

DOC ROMA BIANCO BIO

COLORE
Colore giallo paglierino intenso.

OLFATTO
il naso è dominato da sentori di frutta gialla matura integrato da aromi speziati delicatamente vanigliati.

GUSTO
Complesso, morbido ed avvolgente. Traccia salina e minerale nel retrogusto.

SPECIFICHE TECNICHE

UVE. Malvasia puntinata 60% – Bellone 25% – Chardonnay 10% – Verdicchio 5%.

TERRENI. di origine vulcanica franco sabbiosi argillosi.

DENSITÀ DI IMPIANTO. 3600 ceppi/ha (Bellone e Verdicchio) – 4300 ceppi/ha (Malvasia e Chardonnay).

ALTITUDINE. 130 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO. 80 qli/ha.

GRADAZIONE ALCOLICA. 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO. 10°–12°C.

ABBINAMAMENTO. Antipasti di pesce, frittura di pesce azzurro, formaggi giovani.

VINIFICAZIONE

Tutte le varietà a bacca bianca che intervengono nel blend della Doc Roma Bianco Capoccia (Malvasia, Bellone, Verdicchio o Trebbiano verde ed altri vitigni a bacca bianca) sono raccolte manualmente in cassetta a maturazione ottimale e vinificate in purezza. Le uve ricevono una macerazione pre-fermentativa a freddo per circa 48 ore, dopodiché viene effettuata una pressatura soffice ed una accurata selezione del mosto fiore. Il mosto ottenuto viene fermentato con lieviti selezionati in acciaio per circa 15 giorni a temperatura di 16 –17 °C. L'affinamento del prodotto continua in acciaio inox in presenza delle fecce fini per circa tre mesi ed una piccola percentuale viene affinata in barrique di rovere francese di primo passaggio. Il blend tra le diverse tipologie di vino avviene poco prima delle ultime fasi di preparazione all'imbottigliamento. Segue un breve affinamento in bottiglia di circa 2 mesi prima di essere commercializzato.