



SCHEMA TECNICA

SUMMANUS - ROMA DOP MALVASIA PUNTINATA

UVAGGIO:	Montepulciano (non meno del 50%), Cesanese Comune (non meno del 35%) e Merlot (massimo 15%)
ZONA DI LAVORAZIONE:	Collina, circa 412mt sul livello del mare (ArICCIA RM)
VENDEMMIA:	Manuale
AFFINAMENTO:	Inox (12 mesi)
GRADO ALCOLICO:	Dai 13,5%Vol ai 14,5%Vol
COLORE:	Rosso rubino con riflessi granati
CONSISTENZA:	Consistente
NOTE OLFATTIVE:	Vino aromatico e caratteristico; Fiori freschi (ginestra - mimosa); Frutta fresca (albicocca- nespola- susina); Erbe aromatiche (salvia); Sentori erbacei (muschio); Note dolci di miele e crème caramel.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12°C
ABBINAMENTI:	Salumi delicati come la mortadella e il prosciutto crudo dolce, formaggi freschi, piatti freschi come prosciutto e melone, dolci e dessert al cucchiaio, in particolare quelli contenti miele.
QUALCHE CURIOSITÀ:	Con il termine Malvasia si identifica una famiglia di vitigni (più di 20 diversi) a bacca bianca o nera, che possono portare alla produzione di vini molto diversi tra loro accomunati dagli aromi fruttati, molto ben riconoscibili. Il termine Malvasia nasce nel medioevo per identificare un particolare vino prodotto sull'isola di Malta, importato in Italia dai veneziani si è poi diffuso in tutto lo stivale. La malvasia puntinata è un vitigno a bacca bianca molto comune nel centro Italia che si caratterizza per delle piccole macchie di colore scuro ben visibili sulla buccia del suo acino. Come tutti quelli appartenenti alla famiglia delle malvasie, questo vitigno fa parte della categoria dei vitigni aromatici, cioè quei vitigni i cui profumi si avvertono distintamente già dall'acino e non, come di consueto avviene dopo la fermentazione alcolica.