

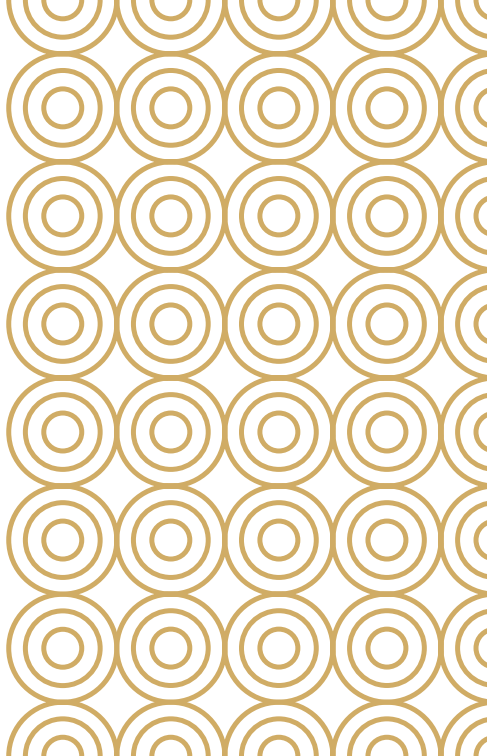


Eredi · dei · Papi

ALBAGÌA

DOC ROMA

[www.eredideipapi.com](http://www.eredideipapi.com)





## SCHEDA TECNICA

# ALBAGIA



**Definizione:** /al-ba-gi-a/ 1. Alta considerazione di sé, sfrontata vanità. 2. Brezza dell'alba

**Classificazione:** Roma DOC Malvasia Puntinata, Bianco

**Area di Produzione:** Monte Compatri, Castelli Romani (Provincia di Roma)

**Vendemmia:** Prima settimana di Ottobre    **Vitigno:** Malvasia Puntinata 100%

**Vinificazione:** Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata, che viene poi abbassata gradualmente con il completarsi della fermentazione alcolica, fino al raggiungimento della temperatura ottimale per la specifica varietà. Segue un periodo di affinamento su fecce nobili di almeno 6 mesi per esaltare la complessità e migliorare la longevità del vino.

**Note di Degustazione:** Vino aromatico, complesso e persistente. Nel calice, Albagia svela un colore brillante giallo paglierino, impreziosito da striature dorate. La persistenza è percepibile sia al naso che alla bocca, con note fruttate e floreali che evolvono in aromi balsamici, chiudendosi infine con sentori di miele e mandorla tipici della varietà. Albagia è perfetto per un pasto importante, come un primo piatto a base di frutti di mare, un secondo di pesce o crostacei.

**Temperatura:** 12-14°C    **Grado Alcolico:** 13,5%    **Formato Bottiglia:** 750 ml