



29

VENTINOVE



LAZIO
INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Venti Nove - IGT Lazio Biologico "Malvasia puntinata"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Vendemmia: 2018

Estensione: 2,4 Ha

Periodo vendemmiale: fine Agosto

Alcool %vol.: 13,5%

Uvaggio: Malvasia puntinata

Densità ceppi/ha: 3800

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica,
argilla mista a sabbia

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione: Raccolta manuale in cassette forate da KG 15
cad. Pressatura diretta delle uve. Decantazione statica e
spillatura del mosto limpido dopo 12 h a 10°C.

Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica
termocontrollata (due settimane circa).

Affinamento su fecce fini per alcune settimane,
quotidianamente rimescolate. Imbottigliamento
nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

