



# 29

# VENTINOVE

LAZIO

**INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA**

Venti Nove - IGT Lazio "Malvasia puntinata"



**Zona di produzione:** Cisterna di Latina

**Anno d'impianto:** 2013

**Vendemmia:** 2017

**Estensione:** 2,4 Ha

**Periodo vendemmiale:** fine Agosto

**Alcool %vol.:** 13%

**Uvaggio:** Malvasia puntinata

**Densità ceppi/ha:** 3800

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

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Bottiglie prodotte:** 3.500

**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.