

The logo for Donnardea, featuring the brand name in a stylized, cursive font with a large 'X' shape behind it.**Tipologia:**

Bianco - DOC Superiore

Zona di produzione:

Area del Colli Albani Doc, comune di Ardea (Roma)

Gradazione:

12,5% vol.

Vinificazione:

Le uve, raccolte nella seconda decade di Settembre manualmente, vengono immediatamente sottoposte a pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato a 15° e decantato per una notte. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Uve:

Malvasia e Trebbiano del Lazio, Malvasia Puntinata, Trebbiano Verde, Cacchione e Bombino.

Allevamento a cordone speronato. Densità media d'impianto 4.500 ceppi per ettaro e produzione di circa 90 q.li/ha, 2 chili per pianta. Terreno di origine vulcanica.

Descrizione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, è un vino dai profumi fini ma intensi di erbe aromatiche, timo e rosa gialla. Al palato è morbido, sapido e propone croccanti sensazioni tattili di uva matura.

Abbinamenti:

Ottimo aperitivo, si accompagna a tutti i piatti a base di pesce, primi piatti a base di verdure, fritti in genere. Da provare con i fiori di zucca ripieni e pastellati.

Come servirlo:

In calici di media ampiezza, aprire al momento, ottimo a 9-11°C.