



TENUTA  
SAN LEO

# COMMODO BIANCO

ROMA D.O.C.  
MALVASIA PUNTINATA

## SCHEDA TECNICA

**Varietà:** Malvasia Puntinata  
**Zona di Produzione:** Castelli Romani  
**Superficie del vigneto:** 1,3 Ha  
**Altitudine del vigneto:** 320 mt dal livello del mare  
**Tipologia del suolo:** Medio Impasto tendente all'argilloso  
**Sistema d'allevamento:** Goyot  
**Densità delle piante:** 4.000  
**Produzione per ettaro:** 8000 Kg  
**Resa uva in vino:** 65%  
**Periodo di vendemmia:** Prima decade di Settembre  
**Vinificazione:** Contatto a freddo con le bucce per 8-10 ore a 7°C  
**Fermentazione Alcolica:** In acciaio alla temperatura di 13/115°C  
**Fermentazione Malolattica:** Svolta in acciaio post fermentazione  
**Affinamento:** In bottiglia

## DATI ANALITICI

**Alcool:** 13% (% V/V)  
**Acidità Totale:** 6,00 gr/l  
**Estratto Secco:** 20 gr/l  
**pH:** 3,35

## VINO

*Un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdi. Al naso si percepisce netto il lieve aroma di albicocca, di frutta esotica e di pepe bianco. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente asciutto, fresco, vivace e di buon corpo. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con minestre e risotti. Ma è perfetto anche in abbinamento a piatti a base di pesce.*

