



**POGGIO
LE VOLPI**



www.poggiolevolpi.com

≈ DONNALUCE ≈
LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Nostri vigneti nel Lazio.

UVE DI PROVENIENZA

Malvasia del Lazio, Bombino e altri vitigni nelle percentuali consentite da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni di origine vulcanica ricchi di microelementi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale delle uve, prolungata criomacerazione, poi successiva pressatura soffice e decantazione statica, alla quale segue fermentazione a basse temperature. Affinamento sui propri lieviti, in acciaio per minimo 3 mesi.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino brillante. Al naso intense sensazioni aromatiche di albicocca e pesca, litchi e mandarino cinese, lavanda, fiori gialli e miele, nocciola, il tutto accompagnato da mineralità salmastra. Morbido e sensuale in bocca, ammaliante nelle sensazioni fruttate, ben sorretto da freschezza e sapidità, e persistente su sensazioni fruttate con chiusura appena ammandorlata.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Vino dalla grande versatilità, ottimo come aperitivo con finger food, o su antipasti crudi di mare, piatti piccanti della cucina orientale, tempura e sushi, spaghetti con vongole e bottarga, risotti agli agrumi e alle verdure, formaggi caprini freschi.

RICONOSCIMENTI

- 2023 › 5 Grappoli Bibenda
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
 - › 99 punti Luca Maroni
- 2022 › 5 Grappoli Bibenda
 - › 99 punti Luca Maroni
- 2021 › 5 Grappoli Bibenda
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
 - › 99 punti Luca Maroni
- 2020 › 5 Grappoli Bibenda
 - › 99 punti Luca Maroni
- 2019 › 5 Grappoli Bibenda
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › 99 punti Luca Maroni
- 2018 › 5 Grappoli Bibenda
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › 4 Viti Guida ai Vini d'Italia VITAE
 - › 98 punti Luca Maroni