



POGGIO
LE VOLPI



www.poggiolevolpi.com

ROMA DOC CLASSICO

ROMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO
BIANCO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Roma Doc.

UVE DI PROVENIENZA

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e guyot.

SUOLO

Terre di origine vulcanica ricche di microelementi e terreni argillosi a medio impasto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono lavorate separatamente e sottoposte a diraspatura a bassa frequenza e pigiatura soffice, alla quale seguono sgrondatura del mosto con presse pneumatiche e decantazione statica. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, poi maturazione in acciaio sui lieviti prima dell'imbottigliamento.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso sprigiona intensi profumi floreali e di frutta a polpa bianca che poi virano su sensazioni minerali. In bocca si ripropongono le sensazioni avvertite al naso, alle quali si aggiungono sapidità e freschezza che conferiscono grande beva e piacevolezza.

TITOLO ALCOLEMICO

12.5% - 13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti di mare, varie preparazioni a base di pesce dai primi ai secondi, formaggi freschi o su spaghetti alla carbonara.

RICONOSCIMENTI

- 2023 › Tre Bicchieri Gambero Rosso
- 2022 › 97 punti Luca Maroni
- 2021 › 97 punti Luca Maroni
- 2020 › Tre Bicchieri Gambero Rosso
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Falstaff 90 punti
- 2019 › Medaglia d'Argento Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
- 2017 › 97 punti Luca Maroni