



Villa Simone

MALVASIA DEL LAZIO

LAZIO IGP



La Malvasia Puntinata, o anche detta del Lazio, rappresenta ad oggi la miglior varietà presente nel patrimonio ampelografico della nostra Regione. Di antichissime origini, trova la massima espressione nei territori collinari di origine vulcanica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli; il profumo è intenso con spiccate note di frutti e fiori gialli. Al gusto è di grande personalità e struttura, piacevolmente morbido nel finale. Ritornano al naso le tipiche note ammandorlate.

Ideale per accompagnare primi piatti tipici regionali quali: minestra di arzilla, pasta con i broccoli, bucatini all'amatriciana, cacio e pepe, pasta e fagioli, gnocchi alla romana nonché pollame e verdure cotte ripassate. Temperatura di servizio consigliata 12°/14°.

Malvasia Puntinata, also known as Malvasia del Lazio, represents up to now the best variety present in the ampelographic heritage of our region. Of ancient origin, it has its maximum expression in the hilly regions of volcanic origin.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

Straw yellow color with greenish tints; an intense aroma with clear notes of yellow fruit and flowers. Great personality and structure in the mouth, with a pleasantly smooth finish. The typical almond notes return to the nose.

Ideal to accompany regional first courses such as skate broth, pasta with broccoli, pasta amatriciana, pasta cacio e pepe (cheese and pepper), pasta with beans, Roman dumplings, but also poultry meat and cooked green vegetables.

Recommended serving temperature is 12°/14°.

**AZIENDA AGRICOLA
VILLA SIMONE**

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia
Tel. +39 06 9449717 - email: info@villasimone.it

www.villasimone.it