



LIVILLA

Spumante Metodo Classico BRUT
MALVASIA PUNTINATA LAZIO

VINO | WINE

Ottenuto con Metodo Classico da uve di Malvasia puntinata, è espressione originale di un terroir unico. Ottimo equilibrio e struttura elegante. *Produced using the Traditional Method from Malvasia Puntinata grapes, it is an original expression of a unique terroir. Excellent balance and elegant structure.*

SCHEDA TECNICA | DATA SHEET

Denominazione | *Wine type*: Spumante Metodo Classico Brut. Lazio
Traditional Method Brut Sparkling Wine - Lazio

Anno di raccolta | *Harvest Year*: 2022

Sboccatura | *Disgorgement*: 2025

Uve (Varietà) | *Grape variety*: Malvasia puntinata 100%

Collocazione geografica | *Geographic location*: Ariccia

Caratteristiche del terreno | *Soil characteristics*: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria *Iron oxide-rich red soil over sandstone layers*

Età delle viti | *Age of vines*: 8 anni 8 years

Sistema di allevamento | *Training system*: Cordone speronato *Spurred cordon*

Produzione per ettaro | *Yield per hectare*: : 80 q/l 80 quintals/ha

Modalità di raccolta | *Harvesting method*: Hand-picked into crates

Vinificazione *Winemaking*: Pigiatura e pressatura soffice, chiarifica statica e fermentazione a temperatura controllata *Crushing and gentle pressing, static clarification and fermentation at controlled temperature*

Resa in vino | *Wine yeal*: 60%

Affinamento | *Ageing*: presa di spuma in bottiglia e affinamento sulle fecce per 30 mesi *Second fermentation in the bottle and ageing on the lees for 30 months*

Tenore alcool | *Alcohol content*: 12,50% vol.

ESAME VISIVO / *APPEARANCE*: Colore giallo chiaro, spuma ricca, perlage fine, regolare e persistente *Pale yellow colour, abundant mousse, fine, regular and persistent perlage*

ESAME OLFATTIVO / *NOSE*: Floreale ed agrumato con una delicata fragranza di lievito di pane. *Floral and citrus notes with a delicate aroma of fresh bread dough*

ESAME GUSTATIVO / *PALATE*: Pulito ed armonico, giustamente persistente. *Clean and harmonious, with good persistence.*

ABBINAMENTO / PAIRING

Ideale per aperitivi. La sua complessità lo rende perfetto anche per accompagnare un intero pasto a base di pesce, in particolare frutti di mare. *Ideal as an aperitif.*

Its complexity also makes it perfect throughout a fish-based meal, especially with sea-food.

