



maliar
ماليار

Bellone

Colle Massimo

Indicazione Geografica Tipica

maliar
vini

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.)

Tipo di vino: Bellone

Comune di produzione: Albano Laziale (Roma)

Vitigno: Bellone 100%

Altimetria: 200m sul livello del mare

Tipologia di terreno: Terreno vulcanico, ricco di potassio e fosforo, povero di azoto e calcio.

Produzione per ettaro: 100 quintali

Densità per ettaro: 4.000 ceppi/ha

Epoca di vendemmia: Settembre

Raccolta delle uve: Meccanizzata

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione a freddo del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata.

Materiale delle vasche di fermentazione: Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione: 12°C

Epoca di imbottigliamento: Gennaio/Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

Gradazione alcolica: 12,5% Alc./Vol.

Scheda organolettica e abbinamenti



Colore: Giallo paglierino luminoso, tendente all'oro con il tempo.



Naso: Aroma elegante, con sentori di susina gialla, pera e fiori bianchi.



Bocca: Vino bianco secco, intenso e avvolgente, con note di zenzero e miele.



Temperatura di servizio ideale: 8° - 10°C

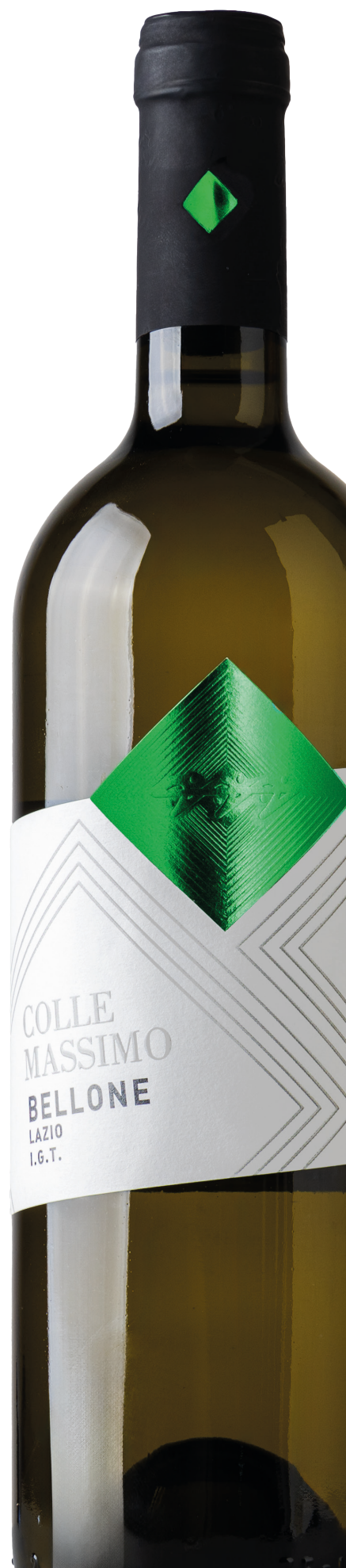


Abbinamenti: Un vino a tutto pasto, ideale con piatti a base di pesce. Splendido anche il suo abbinamento ad arrosti di carne o a formaggi di media stagionatura

Pallettizzazione bottiglia: Bordolese 750ml / Kg. 1,20
Dimensioni cm 8×30 h

Pallettizzazione cartone: Cartone da 6 bottiglie / Kg 8
Dimensioni cm 24×17×30 h

Pallettizzazione pedana: 25 Cartoni x 5 file - 125 cartoni / Kg 950
Dimensioni cm 120×80×150



Vermentino

Colle Massimo

Indicazione Geografica Tipica

maliar
vini

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.)

Tipo di vino: Vermentino

Comune di produzione: Albano Laziale (Roma)

Vitigno: Vermentino 100%

Altimetria: 200m sul livello del mare

Tipologia di terreno: Terreno vulcanico, ricco di potassio e fosforo, povero di azoto e calcio.

Produzione per ettaro: 100 quintali

Densità per ettaro: 4.400 ceppi/ha

Epoca di vendemmia: Settembre

Raccolta delle uve: Meccanizzata

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione a freddo del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata.

Materiale delle vasche di fermentazione: Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione: 12°C

Epoca di imbottigliamento: Gennaio/Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

Gradazione alcolica: 12,5% Alc./Vol.

Scheda organolettica e abbinamenti



Colore: Giallo paglierino luminoso, con riflessi oro antico



Naso: Aroma intenso e complesso; profumi floreali e agrumati con note di erbe aromatiche.



Bocca: Certamente secco, con gradevole acidità. Dotato di buona sapidità, è equilibrato e armonico.



Temperatura di servizio ideale: 8° - 10°C

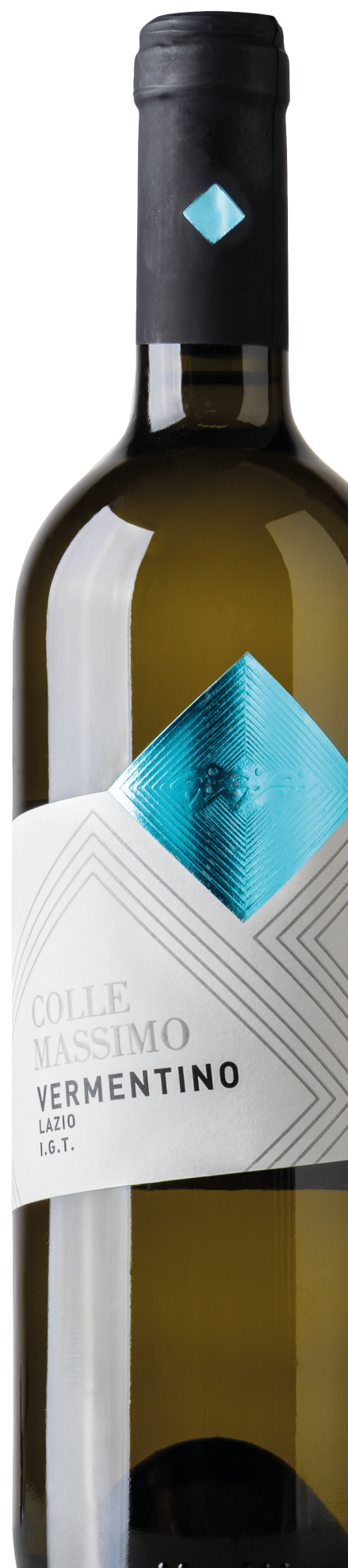


Abbinamenti: Piatti a base di pesce della tradizione italiana e non solo. Ideale con zuppe o risotti di pesce e frittura. Perfetto con tartare di pesce, sushi, stuzzichini e formaggi freschi.

Pallettizzazione bottiglia: Bordolese 750ml / Kg. 1,20
Dimensioni cm 8×30 h

Pallettizzazione cartone: Cartone da 6 bottiglie / Kg 8
Dimensioni cm 24×17×30 h

Pallettizzazione pedana: 25 Cartoni x 5 file - 125 cartoni / Kg 950
Dimensioni cm 120×80×150



Syrah

Colle Massimo

Indicazione Geografica Tipica

maliar


Classificazione: Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.)

Tipo di vino: Syrah

Comune di produzione: Albano Laziale (Roma)

Vitigno: Syrah 100%

Altimetria: 200m sul livello del mare

Tipologia di terreno: Terreno vulcanico, ricco di potassio e fosforo, povero di azoto e calcio.

Produzione per ettaro: 100 quintali

Densità per ettaro: 4.000 ceppi/ha

Epoca di vendemmia: Settembre

Raccolta delle uve: Meccanizzata

Vinificazione: Macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Pressa soffice per la svinatura. Fermentazione malo-lattica totalmente svolta.

Materiale delle vasche di fermentazione: Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione: 25°C

Epoca di imbottigliamento: Marzo/Aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Gradazione alcolica: 13,5% Alc./Vol.

Scheda organolettica e abbinamenti



Colore: Rosso scuro



Naso: Note fruttate di piccoli frutti neri, arricchite da toni fumé su un presente fondo speziato.



Bocca: Morbido, abbastanza fresco e dalla moderata tannicità.



Temperatura di servizio ideale: 15° - 17°C



Abbinamenti: Data la sua natura speziata, calda e tannica, il Syrah è uno dei vini migliori per la carne alla griglia e al BBQ: costine di manzo o maiale, filetto, o pollo arrosto. Formaggi di media stagionatura.

Pallettizzazione bottiglia: Bordolese 750ml / Kg. 1,20
Dimensioni cm 8×30 h

Pallettizzazione cartone: Cartone da 6 bottiglie / Kg 8
Dimensioni cm 24×17×30 h

Pallettizzazione pedana: 25 Cartoni x 5 file - 125 cartoni / Kg 950
Dimensioni cm 120×80×150





Via Tor Paluzzi, 169 - Albano Laziale (Roma)
+39 333 407 0755 | maliarsrls@gmail.com
maliar.it