



maliar
ماليار

Chardonnay

Vincanto

Indicazione Geografica Tipica

maliar


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

Tipo di vino: Chardonnay

Comune di produzione: Albano Laziale (Roma)

Vitigno: Chardonnay 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: Oro brillante



Naso: Aroma intenso di frutta gialla.



Bocca: Morbido e fresco. Gradevole acidità. Lievemente sapido e minerale.



Temperatura di servizio ideale: 8° - 10°C



Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente a primi piatti di pesce, ai crudi, alle portate a base di crostacei e molluschi, carni bianche e ai 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



Cesanese

Vincanto

Indicazione Geografica Tipica

maliar
v.v.v.v.v

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

Tipo di vino: Cesanese

Comune di produzione: Albano Laziale (Roma)

Vitigno: Cesanese comune 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 inoltrato

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 granato con riflessi tendenti al viola.



Naso: Note di frutti di bosco, corredato da sensazioni vagamente balsamiche.



Bocca: Morbido, fresco, non troppo tannico.



Temperatura di servizio ideale: 15° - 17°C



Abbinamenti: L'abbinamento gastronomico si rifà ai primi piatti della tradizione romana, a base di sugo, come i cannelloni e la amatriciana, o altri dal sapore più deciso, come il precorino romano.

Pallettizzazione bottiglia: Bordolese 750ml / Kg. 1,20
Dimensioni cm 8x30 h

Pallettizzazione cartone: Cartone da 6 bottiglie / Kg 8
Dimensioni cm 24x17x30 h

Pallettizzazione pedana: 25 Cartoni x 5 file - 125 cartoni / Kg 950
Dimensioni cm 120x80x150





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