



AZIENDA AGRICOLA
LE ROSE

Ultimo
IGT Lazio bianco
white wine
dolce sweet

VITIGNO - GRAPES VARIETIES

Malvasia puntinata, Petit manseng, Gros manseng

GRADAZIONE ALCOLICA – ALCOHOL BY VOLUME

15% vol.

COLORE – APPEARANCE

Ambrato e brillante.
Brilliant amber.

AROMA

Profumi di acqua di rose, di spezie orientali, chiodi di garofano e noce moscata.
Bouquet of rose water, oriental spices, cloves and nutmeg.

SAPORE – TASTE

Ha un ingresso vellutato e ricco, ed è ben sostenuto dall'acidità che ne amplifica e bilancia la dolcezza.
Velvety and rich entry, well balanced with an acidity that amplifies and harmonizes its sweetness.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – SERVING TEMPERATURE

10-12° C

INFORMAZIONI TECNICHE – PACKAGING DETAILS

BOTTIGLIA - BOTTLE

L 0,50

CARTONE - BOX

6 bottiglie - 6 bottles



Ultimo è un vino passito ottenuto da malvasia puntinata, un vitigno autoctono del Lazio –, petit manseng e gros manseng, vitigni di origine francese. Questi vitigni, con una buccia spessa e consistente, hanno una spiccata capacità di appassimento. La vendemmia delle uve avviene nei primi giorni di novembre, quando gli acini hanno raggiunto la massima concentrazione zuccherina. Le uve subiscono separatamente una spremitura soffice e lenta per facilitare l'estrazione di un mosto, concentrato e denso proprio per l'alta percentuale di zuccheri presente; poi i mosti vengono fatti decantare a freddo e fermentati in tonneau da 500/600 litri, dove effettuano anche l'affinamento per circa un anno. I vini vengono assemblati dopo l'affinamento.