

Nome: Ventinove  
Varietà: 100% Malvasia puntinata  
Anno d'impianto: 2013  
Estensione: 2,5 ha  
Periodo vendemmia: fine agosto  
Densità ceppi/ha: 3800  
Tipo suolo: pozzolana e tufo  
Sistema di allevamento: Cordone speronato  
Affinamento: acciaio

autoctono della zona caratterizzato appunto da puntini sull'acino. La fermentazione viene svolta in acciaio termocontrollata così come l'affinamento di durata non inferiore a 8 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si riceve immediatamente il varietale aromatico al quale si aggiunge quello floreale delicato. Al gusto è molto gradevole ed equilibrato con una piacevole tendenza dolce che ne aumenta la persistenza.