ACQUISTATO IL .....

"Conubium" Malvasia Lazio IGT 2021 2021

Finemente aromatico e delicatamente strutturato

Conubium, nome latino che evoca il matrimonio, un insieme di idee ma anche di intenti degli abitanti di un paese che aveva dimenticato la propria tradizione vitivinicola, è una Malvasia prodotta da Cantina Le Macchie. Lazio IGT, nasce da una lavorazione in purezza della migliori uve raccolte nei vigneti aziendali che si trovano a circa 650 metri sul livello del mare. Piante vecchie, di 40/50 anni, che producono pochi grappoli di altissima qualità. Ne deriva un vino finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di erbe aromatiche, agrumi freschi e fiori bianchi. Un vino piacevolmente fresco, perfetto fin dall'aperitivo che può trovare con facilità la propria collocazione anche sulla tavola. Si abbina bene, per esempio, con antipasti e primi piatti della cucina mediterranea.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

La Vigna

Terreno	Vigneti sul monte Terminillo, pendenze importanti e tanto ciottolo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Lazio
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	in acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di erbe aromatiche, agrumi freschi e fiori bianchi.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821