



ACQUISTATO IL .....

"Pivot" Lazio Rosso IGT 2015

2015

## Bouquet importante e nobile



Nasce da un interessante assemblaggio di uve Cesanese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Un vitigno autoctono, profondamente legato al suo territorio, con due dei vitigni internazionali più amati e diffusi al mondo. Pivot, Lazio Rosso IGT proposto qui da L'Olivella, è frutto di una lavorazione attenta delle diverse varietà che vengono inizialmente diraspate e poi avviate alla fermentazione. Questa si svolge a temperatura controllata, per circa 10/15 giorni. Segue la fermentazione malolattica in carati di rovere, dove in seguito è prevista anche la fase di maturazione per circa un anno che precede l'imbottigliamento. Di colore rosso rubino profondo, questo vino offre un bouquet importante e nobile. In bocca è secco, vellutato e persistente. Un vino eccellente per accompagnare piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.

Una storia di ordinaria passione per il vino e per un territorio meraviglioso come quello dei colli laziali. Si potrebbe sintetizzare così il percorso di un esperto viticoltore pugliese, Umberto Notarnicola, e di uno scrupoloso esperto di vini piemontese, Bruno Violo. Innamorati del paesaggio del Lazio, nel 1986 si uniscono per dar vita a L'Olivella, un'azienda agricola giovane e dinamica, capace di innovarsi costantemente, pur mantenendo forti legami con la cultura e le tradizioni locali. Siamo sulle colline del Frascati, non troppo distante da Roma, lungo la via Tuscolana. Qui le vigne affondano le radici in suoli di antica origine vulcanica, ricchi di preziosi elementi, ideali per la coltivazione di uve di qualità.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Vulcanico
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura Guyot
<b>Densità imp.</b>	3500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Lazio
<b>Uve</b>	CESANESE 40%, MERLOT 30%, CABERNET SAUVIGNON 30%

**Gradazione** 15% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne, Fine pasto

**Vinificazione** Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata 28-30°C per 10/15 giorni; malolattica in carati di rovere e affinamento negli stessi per 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

**Sensazioni** Di colore rosso rubino profondo, dal bouquet concentrato, etereo, nobile, in bocca è secco, vellutato e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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