



ACQUISTATO IL

"Caparbio" Lazio Bianco IGT 2022

2022

Bianco persistente e tenace



Svinando

Caparbio, ossia persistente e tenace che persegue le proprie idee con resilienza. Questo interessante bianco laziale è frutto di una fortunata sperimentazione in cantina. Caparbio, infatti, nasce da un blend inedito di uve di Grechetto e Malvasia Puntinata in parti uguali. Contraddistinto da una forte identità, Caparbio rinforza le peculiarità dei due vitigni che lo compongono. Mineralità e pungenza, aromaticità e persistenza si alternano in un gioco di affascinante ossidazione nel calice. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini e striature dorate, ciò che colpisce maggiormente in questo vino è la spiccata mineralità e pungenza, tipiche del Grechetto. Con il tempo affiorano l'aromaticità, la corposità e la persistenza della Malvasia che infine prevalgono, con note di mandorla e miele. Il suo abbinamento ottimale è quello con il più classico dei piatti regionali: la "cacio e pepe". Questo bianco, però, ha anche le carte in regola per accompagnare con soddisfazione piatti saporiti a base di carne, come l'arista di maiale.

Chiara e Lorenzo Iacoponi sono due fratelli cresciuti a pane e Castelli romani. Per la precisione sono cresciuti a Monte Compatri tra le colline, sulle pendici del vulcano laziale, dove il nonno ha tramandato loro la passione per la natura e la vigna. E qui, nel 2017, hanno dato vita a un'azienda vinicola, le Cantine Eredi dei Papi, con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità "made in Lazio". Per farlo basano la loro attività su una semplice regola aurea: "il vino si fa in vigna". Per questo fin dai primi anni di attività, i due fratelli hanno messo in atto una rigida conversione dei vigneti da cordone speronato a guyot, con vitigni autoctoni piantati oltre 20 anni fa dal nonno. Il concetto di terroir è prerogativa inscindibile dall'identità dell'azienda che, consapevole delle potenzialità del territorio laziale, mira a diventarne ambasciatrice a livello nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno Vulcanico

Esposizione Sud Est

Allevamento filare a guyot

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lazio

Uve 50% grechetto, 50% malvasia puntinata

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Il mosto viene messo a fermentare in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 18°C. Quest'ultima viene poi abbassata gradualmente con il completarsi della fermentazione alcolica, fino al raggiungimento della temperatura ottimale per la specifica varietà. Segue un periodo di affinamento su fecce nobili per circa 40 giorni per esaltare la complessità e migliorare la longevità del vino. Ciò preserva inoltre da eventuali ossidazioni durante i travasi, minimizzando la necessità di aggiunta di solfiti. Segue una chiarifica esclusivamente con bentonite a dosaggio estremamente basso per preservare aromi e colore. La successiva filtrazione viene eseguita con filtro tangenziale.

Sensazioni Contraddistinto da una forte identità, Caparbio rinforza le peculiarità dei due uvaggi che lo compongono offrendo un'insolita esperienza di degustazione. Inizialmente, la mineralità e pungenza tipiche del Grechetto si impongono ai sensi. Con un gioco di ossidazione del vino nel calice, gradualmente affiorano l'aromaticità, corposità e persistenza della Malvasia, che infine prevalgono con note di mandorla e miele.

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