



ACQUISTATO IL

"Poggio Santa Lucia" Nero Buono Lazio IGT 2021

2021



Svinando

Bella struttura e piacevole persistenza

Oggi ci troviamo nel cuore del Lazio, e più precisamente a Cori, in provincia di Latina. Qui si trova l'Azienda Agricola I Lori. Situata a 350 metri sul livello del mare, la tenuta beneficia di un microclima unico, caratterizzato dalla protezione dei Monti Lepini e dalla dolce brezza marina che accarezza le vigne. Questa combinazione di fattori climatici permette alle uve di maturare in modo equilibrato, sviluppando una complessità aromatica e una struttura che si riflettono nei vini prodotti. Il Lazio Rosso IGT Poggio Santa Lucia è ottenuto al 100% da uve Nero Buono, un vitigno autoctono laziale, conosciuto per la sua capacità di produrre vini robusti e intensi, con una profonda colorazione e una ricchezza aromatica distintiva. La vinificazione, in rosso, prevede frequenti follature e rimontaggi giornalieri per circa 15-20 giorni a temperatura controllata, un processo che consente la perfetta estrazione dei tannini e dei composti aromatici. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato sulle fecce nobili per circa 90 giorni, un passaggio che arricchisce il corpo e la complessità del vino. Successivamente matura per circa 2 mesi in botti di rovere francese di secondo passaggio, dove acquisisce delicate note legnose. Infine viene imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia per ulteriori 120 giorni prima di essere messo in commercio. Alla vista, Poggio Santa Lucia si presenta con un intenso colore rosso rubino carico. Al naso è elegante e fruttato, con evidenti note di ciliegia e marasca che dominano il profilo aromatico. In bocca, invece, è ricco e corposo, giustamente tannico ma mai aggressivo, offrendo una bella struttura e una piacevole persistenza. Ottimo il bilanciamento tra tannini, acidità e frutta che rende la degustazione di questo vino decisamente appagante.

Passione e tradizione nel cuore del Lazio. Questo è I Lori, Azienda Agricola, esempio straordinario di dedizione e amore per il territorio. Nata nel 2010 a Cori, in provincia di Latina, inizialmente si è affermata per la produzione di Olio Extravergine di Oliva di altissima qualità. Nel tempo, però, l'azienda ha conquistato rapidamente il mercato grazie alla sua filosofia basata sulla cura meticolosa delle piante e il rispetto per la natura. Cori è un incantevole borgo situato tra i Monti Lepini e il Mar Tirreno, un ambiente ideale per la coltivazione di ulivi e vigneti. I Monti Lepini, infatti, offrono una protezione naturale contro il gelo, mentre le brezze marine accarezzano i raccolti, creando un microclima perfetto per la crescita di piante sane e vigorose. Nel 2018 il Gambero Rosso ha riconosciuto l'eccellenza dell'olio de I Lori, assegnandogli le "tre foglie" e annoverandolo tra i migliori d'Italia.

Nello stesso anno, inoltre, si è verificata una svolta significativa per l'azienda che ha deciso di limitare la produzione e l'exportazione a favore della produzione e del consumo locale. Oggi, la tenuta I Lori conta 25 ettari di ulivi e 12 ettari di vigneti.

La Vigna

Terreno	Sud, Sud-est
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Nero Buono 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Classica vinificazione in rosso con frequenti follature e rimontaggi giornalieri per circa 15-20 giorni a temperatura controllata. Segue periodo di affinamento sulle fecce nobili per circa 90 giorni. Segue un periodo di affinamento in botti di rovere francese di secondo passaggio. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 120 giorni.

Sensazioni Al palato è ricco e corposo, giustamente tannico, ma mai aggressivo. Ottimo con carni alla brace, selvaggina, formaggi stagionati e minestre di legumi. L'olfatto è elegante e fruttato con note di ciliegia e marasca in evidenza. Colore rosso rubino carico.

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