ACQUISTATO IL .....

"Ulè" Shiraz Lazio IGP Rosso 2019 2019

Tu vo' fare l'australiano

A un primo sguardo distratto, leggendo l'etichetta di questo vino senza troppa attenzione, si potrebbe pensare che si tratti di un tipico rosso australiano a base di uve Shiraz, ossia Syrah. Ma l'indicazione del varietale sulla bottiglia non deve trarre in inganno. Siamo di fronte, infatti, a un ottimo prodotto decisamente di casa nostra, della zona dei Castelli Romani. Biologico e targato Federici. Il Syrah, infatti, si è adattato benissimo da queste parti e, lavorato con sapienza, sa esprimersi a livelli davvero alti. Alla vista il Syrah Ulè si presenta di un bel colore rosso rubino molto concentrato. Al naso è una sinfonia di frutta rossa e fiori, con il tipico ricordo di spezie e in particolare di pepe nero e liquierizia. In bocca è morbido e ricco. Ha struttura ed equilibrio, grazie alla naturale freschezza che bilancia l'alcol. Il tannino è gradevole e setoso. Tu vo' fare l'australiano. Ma per fortuna sei nato in Italy!

Ciak, si gira. Questa è la storia della famiglia Federici e del suo amore per la terra di Zagarolo. Siamo a pochi chilometri da Roma, nel cuore dei famosi Castelli Romani. Zagarolo si trova su una collina di tufo. Qui si produce vino da millenni e qui Antonio Federici, negli anni Sessanta, decide di dar vita alla sua impresa di famiglia. Da allora tre generazioni si sono succedute e molte cose sono cambiate. Il 2001, tanto per indicare un punto sul calendario, è l'anno della svolta. Da allora, oltre che a produrre, i Federici decidono di voler avere un pieno controllo anche sulle vigne. Per essere certi di portare in cantina la qualità desiderata, senza compromessi. Si parte dai vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Per poi affiancare anche vigneti di Merlot, Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Enologo consulente dell'azienda è Franco Bernabei che firma i vini ed è garanzia della qualità, costante, nel tempo.

La Vigna

Terreno	Tufaceo
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato a spalliera
Densità imp.	4100 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Lazio
Uve	Shiraz 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Formaggi stagionati e salumi
Vinificazione	Termomacerazione e fermentazione in acciaio inox, seguono 6 mesi di bottiglia
Sensazioni	Speziato al naso, in bocca è morbido, setoso, equilibrato

© 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