ACQUISTATO IL .....

Bombino Bianco IGT 2020 2020

Corpo pieno e gratificante

Le uve Bombino in purezza usate per dar vita a questo interessante bianco laziale giungono a perfetta maturazione, ricche di aromi e profumi, grazie a un suolo di antica origine vulcanica, ricco di Potassio, Fosforo e Magnesio. Le vigne, collinari, godono inoltre di ottime esposizioni, e la gentile brezza che soffia costante, contribuisce a stemperare il calore delle giornate estive. La vendemmia, rigorosamente manuale, prevede un'accurata selezione dei grappoli. Solo quelli più belli e sani vengono raccolti e conferiti in cantina per essere trasformati. La vinificazione è classica in bianco, con un accurato controllo delle temperature per preservare al meglio i profumi più fini del varietale. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore paglierino brillante, con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso, persistente e fruttato, con un netto richiamo ai profumi di uva matura. In bocca, infine, è piacevolmente sapido, di corpo pieno e gratificante. Un bianco di buon carattere che può tranquillamente accompagnare sia piatti a base di pesce, anche saporiti, sia di carne. Per apprezzarlo al meglio, il consiglio è di accostarlo a un buon risotto ben mantecato.

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

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con doppio Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Lazio
Uve	BOMBINO 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Classica in bianco
Sensazioni	Si presenta giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Profumo intenso, persistente, fruttato, ampio ricorda l'uva matura. In Bocca sapido, di corpo pieno e morbido.

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