ACQUISTATO IL .....

"Campo Vecchio" Bianco Lazio IGT 2021 2021

Bianco affinato solo in acciaio

Partiamo subito dall'interessante uvaggio di base scelto per questo vino: Malvasia del Lazio e Malvasia di Candia, per l'80%, e Viognier per la quota restante. Come spesso accade con i prodotti della bella azienda laziale Castel de Paolis, anche in questo caso il vino nasce quindi da un assemblaggio di uve internazionali e autoctone. Campo Vecchio, IGT Lazio Bianco, è un bianco secco proposto dall'azienda di Grottaferrata ininterrottamente dal 1994, anno della prima vendemmia. Vinificazione super accurata in vasche di acciaio a temperatura controllata, per valorizzare al meglio il frutto di partenza, prima dell'imbottigliamento il vino viene affinato solo in acciaio. Si scopre così un bel calice caratterizzato da un colore giallo dorato, con note di frutta e fiori particolarmente intense. In bocca è molto morbido, con una calibrata alcolicità e buona persistenza. Vino di ottima rotondità, è perfetto per accompagnare primi di pesce, ma anche con delicate preparazioni a base di verdure e carni bianche.

I Castelli Romani, e in particolare l'area di Grottaferrata, con i suoi 270 metri sul livello del mare, la giusta distanza dalla costa del Mar Tirreno e il terreno vulcanico, uniti a un clima tra i più miti e piacevoli d'Italia, costituiscono condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. Ne sono certi i membri della famiglia Santarelli che, dai primi anni settanta, per pura passione e amore del territorio, iniziarono ad acquistare piccoli appezzamenti di terreno, quasi interamente piantati a vigneto. Fino alla metà degli anni ottanta, però, le uve prodotte venivano conferite alle locali cantine sociali. Poi, nel 1985, grazie all'incontro tra Giulio Santarelli e il Professor Attilio Scienza, venne presa la decisione di dar vita a una nuova azienda vinicola denominata Castel De Paolis, per realizzare grandi vini del territorio. Il nome deriva da un antico castello di epoca medievale che a sua volta sorge su rovine di epoca Romana. Ancora oggi la cantina dell'azienda sfrutta la preziosa "Cisterna Romana", nella quale riposano le barrique con i grandi rossi da invecchiamento.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	IGT Bianco del Lazio
Provenienza	Lazio
Uve	Malvasia del Lazio 80%, Viogner 20%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	uve raccolte dopo aver testato il giusto rapporto tra acidità e grado zuccherino, raccolta a mano con aspersione di ghiaccio secco sulle casse e fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata di 15 gradi.
Sensazioni	grande equilibrio con note di frutti a polpa bianca, ottima persistenza

© 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