ACQUISTATO IL .....

"Campo Vecchio" Rosso Lazio IGP 2018 2018

Tannini dolci e buona mineralità

IGT Lazio Rosso, Campo Vecchio è una delle buone etichette proposte dalla cantina Castel de Paolis di Grottaferrata. Si tratta di uno dei vini storici dell'azienda laziale, prodotto fin dal 1993. Si tratta di un interessante uvaggio di uve Shiraz, o Syrah, e Cesanese in parti uguali. Un vitigno internazionale, dunque, e un autoctono laziale che insieme trovano un equilibrio assolutamente interessante. Vigneti collinari posti a 250 metri sul livello del mare, i terreni sono di origine vulcanica e le piante hanno un'età media di poco meno di 30 anni. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, al termine della lavorazione il vino viene suddiviso in due parti. Una metà prende la via della barrique, l'altra rimane in vasca d'acciaio fino al momento dell'assemblaggio finale e del definitivo imbottigliamento. Rosso rubino di bella intensità, al naso rivela profumi netti di frutta rossa, more e lamponi, seguite da un fondo dolce e speziato. In bocca, invece, la caratteristica più interessante è senza dubbio il buon equilibrio di tutte le sue componenti, con tannini dolci e buona mineralità. A tavola accompagna primi e secondi a base di carne, grigliate e formaggi di media stagionatura.

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 ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	50% Syrah,50% Cesanese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	50% del vino affinato in barrique di secondo passaggio mentre la parte di Cesanese viene affinata in acciaio
Sensazioni	Piccoli frutti rossi, leggera speziatura

© 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