ACQUISTATO IL .....

# "Granè" Passerina del Frusinate IGT 2025 2025

## Morbido, equilibrato e di buona persistenza




Federici propone questo Grané, Passerina del Frusinate, Lazio IGT, Biologico. Viene prodotto da uve raccolte ad Anagni, nel frusinate, in vigneti posti tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare. Qui, a differenza di Roma, il clima è caratterizzato da inverni freddi, con precipitazioni moderate, ma soprattutto estati fresche, con temperature medie che non superano mai i 25 gradi. Zona di antica origine vulcanica, i suoli sono ricchi di preziosi minerali e garantiscono una perfetta maturazione delle uve, allevate in questo caso con il tradizionale sistema del tendone. Una volta giunte in cantina, le uve vengono da subito sottoposte a pressatura soffice a freddo e quindi avviate a fermentazione a bassa temperatura, seguita da bâtonnage settimanali per ottenere una maggiore persistenza gustativa. Prima dell'imbottigliamento, poi, il vino riposa per almeno 4 mesi in vasche di acciaio. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è intenso, con sentori di frutta e fiori bianchi. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un sapore avvolgente e morbido, equilibrato e di buona persistenza. Servito fresco, ma non freddissimo, accompagna con piacere pesce crudo, torte salate e antipasti vegetariani.

"Sulle bottiglie mettiamo il nostro nome di famiglia, e vogliamo che tutto venga svolto a nostra immagine e somiglianza". Potrebbe essere questo lo slogan dell'azienda Federici di Zagarolo, in provincia di Roma. Nata nel 1960 per mano del nonno degli attuali proprietari, Antonio Federici. Era un'azienda figlia del boom dell'Italia, della dolce vita e di quella sottile spensieratezza che probabilmente oggi ci sogniamo. Il 2001 segna la svolta. E' il momento in cui si decide che, per produrre con la giusta qualità, bisogna iniziare anche a coltivare le proprie uve e gestire direttamente le proprie vigne. Lo si fa partendo dai vitigni tipici del territorio come il Trebbiano, la Malvasia del Lazio, la Malvasia di Candia e il Grechetto, con Montepulciano e Sangiovese, a cui vengono affiancati vitigni internazionali come il Merlot, il Syrah, e il Cabernet Sauvignon. Il risultato è raggiunto. I vini di Federici rappresentano il connubio ideale fra la tradizione e quel tocco di novità necessaria a ravvivarla. Oggi i vigneti, parte aziendali e parte di storici conferitori legati all'azienda Federici da accordi di lungo termine, vengono lavorati secondo le linee guida stabilite da Franco Bernabei, che coordina il team di agronomi ed enologi, supervisionando l'andamento dei lavori. Così nascono i vini che raccolgono premi e riconoscimenti dalle guide specializzate italiane e internazionali.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Franco Argilloso |
| **Esposizione** | Sud Est - Nord Ovest |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Lazio |
| **Uve** | Passerina del Frusinate 100% |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | Entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Apertivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice a freddo delle uve leggermente surmature e termovinificazione. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso profumi intensi con sentori di frutta e fiori bianchi. In bocca è avvolgente, morbido, equilibrato e di buona persiistenza. |

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821