ACQUISTATO IL .....

"Isaì" Sauvignon Lazio IGT 2025 2025



Tutte le buone caratteristiche del varietale

Isaì e un vino laziale. Un Sauvignon Blanc in purezza. Lo propone Federici. Uve provenienti dalla pianura Pontina, dove il clima è tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e ben ventilate. I suoli, ricchi di sabbia, sono perfetti per la coltivazione del vitigno aromatico più amato di Francia che in questo caso viene lavorato in bianco, con una leggera macerazione delle bucce. Segue la pressatura soffice e la lunga fermentazione a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino affina per circa 4 mesi in vasche di acciaio, prima di essere imbottigliato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo intenso, con lievi riflessi verdastri. Al naso, spiccano le caratteristiche del varietale, come la foglia di pomodoro, il peperone e le note erbacee, fino a un finale dolce che ricorda la pesca. In bocca è equilibrato, anche se predominano le note varietali riscontrate in precedenza. Fresco e persistente, accompagna bene antipasti a base di pesce, molluschi e crostacei.

"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	Tufaceo di medio impasto.
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in bianco con leggera macerazione delle bucce, segue pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata.
Sensazioni	Giallo con lievi riflessi verdastri. Al naso spiccano le caratteristiche note varietali come foglia di pomodoro, fico verde e finale di pesca. In bocca è equilibrato, predominanti le note varietali riscontrate al naso e piacevole nota amarognola.

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