ACQUISTATO IL .....

"Pinkstone" Roma DOC Rosato 2021 2021

Delicatamente fresco e di buona persistenza

Partiamo dal blend. In questo Pinkstone, Federici propone un mix di uve, a partire da un 60% di Montepulciano a cui si vanno ad aggiungere, i percentuali differenti a seconda dell'annata, anche altre uve tipiche del territorio, allevate nel rispetto di metodi antichi e tradizionali, senza ricorrere a trattamenti invasivi. I vigneti si trovano a Zagarolo, dove ha anche sede la cantina. Qui le colline con suoli ricchi di tufo sono perfette per coltivare uve sane e di qualità. DOC Roma, Pinkstone è un vino rosato espressivo e affascinante, lavorato esclusivamente in acciaio, caratterizzato da un'ottima freschezza e da una grande piacevolezza. Colore rosa cerasuolo tenue, al naso rivela note di fiori e di frutta fresca, con rosa canina, pesca noce e agrumi. Quindi lampone ed erbe aromatiche. In bocca è semplice ma non banale, morbido e sapido, delicatamente fresco e di buona persistenza. E' semplicemente perfetto come aperitivo, accompagna piatti di pesce e carni bianche. Sfizioso con una frittura di pesce o una tempura di verdura.

"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 rosato fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Casanese Montepulciano
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve sotto gas inerte con separazione immediata del mostro fiore dal mosto di pressatura.
Sensazioni	Colore rosa cerasuolo scarico. In bocca si percepiscono distintamente note di rosa e frutta a polpa bianca. In bocca è dissetante con una magnifica mineralità.

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