ACQUISTATO IL .....

Roma DOC Rosso "Collezione Oro" 2023 2023



Robusto e corposo

Roma DOC... Basterebbe questo per attirare la nostra attenzione. Se poi, come in questo caso, si tratta di un vino di ottimo livello, le cose diventano ancora più interessanti. Collezione Oro di Federici, nasce da uve raccolte nel comune di Zagarolo, in provincia di Roma, a circa 350 metri sul livello del mare. Qui il clima è tipicamente mediterraneo, con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate. I terreni, invece, sono prevalentemente tufacei, perfetti per dare dimora a due vitigni tipici del nostro centro Italia, Montepulciano e Cesanese, a cui si aggiunge un piccola percentuale di Merlot. Vinificazione a temperatura controllata, la macerazione e la fermentazione alcolica si protraggono per circa 20 giorni, con frequenti follature e rimontaggi giornalieri. Al termine della trasformazione, il vino matura in legno per circa 6 mesi, in tonneaux di rovere nuove da 500 litri, con batonnage settimanali. Appena versato si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino brillante. Al naso è ampio, con note di frutta rossa matura che ben si amalgamano con note di liquirizia e spezie. In bocca, invece, è robusto e corposo, con tannini ben presenti e integrati. La sua peculiare acidità, poi, ben bilanciata dal frutto e dall'alcol, lo rende particolarmente lungo e piacevole. Per apprezzarlo al meglio, non c'è nulla di meglio che un buon misto di carni alla griglia o dei formaggi di media e lunga stagionatura.

"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.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	montepulciano 65% cesanese 30% merlot 5%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Termovinificazione a temperatura controllata a contatto. Sulle bucce per circa 20 giorni, con frequenti follature e rimontaggi giornalieri.
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante. Al naso si presenta ampio, con note di frutta rossa matura che ben si amalgamano con note di liquirizia e spezie. In bocca è robusto, corposo grazie ai tannini. La sua peculiare acidità, ben bilanciata, ne aumenta la freschezza ed il finale di bocca.

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