ACQUISTATO IL .....

"Le Coste" Vermentino Lazio IGT 2025 2025



Vermentino in purezza dai Castelli Romani

Un altro Vermentino, questa volta originario di una regione poco conosciuta, da un punto di vista enologico, ma di grande interesse. Siamo a Zagarolo, Castelli Romani. Qui i suoli sono tufacei e donano ai vini una spiccata nota minerale. Così anche questo Vermentino, a dispetto del fatto che viene coltivato relativamente lontano dal mare, riesce comunque a esprimersi al meglio. "Le Coste" dell'azienda Federici si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino. Al naso è soprattutto fruttato, con sensazioni di frutta gialla e tropicale. Addirittura inebriante. In bocca, poi, si rivela un bel vino da pesce. Equilibrato e sapido, ha un attacco morbido e una piacevole persistenza gustativa che si prolunga per alcuni secondi.

Ciak, si gira. Questa è la storia della famiglia Federici e del suo amore per la terra di Zagarolo. Siamo a pochi chilometri da Roma, nel cuore dei famosi Castelli Romani. Zagarolo si trova su una collina di tufo. Qui si produce vino da millenni e qui Antonio Federici, negli anni Sessanta, decide di dar vita alla sua impresa di famiglia. Da allora tre generazioni si sono succedute e molte cose sono cambiate. Il 2001, tanto per indicare un punto sul calendario, è l'anno della svolta. Da allora, oltre che a produrre, i Federici decidono di voler avere un pieno controllo anche sulle vigne. Per essere certi di portare in cantina la qualità desiderata, senza compromessi. Si parte dai vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Per poi affiancare anche vigneti di Merlot, Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Enologo consulente dell'azienda è Franco Bernabei che firma i vini ed è garanzia della qualità, costante, nel tempo.

La Vigna

Terreno	Pozzolanico, tufaceo
Esposizione	Nord-Est 250mt slm.
Allevamento	Spalliera con potatura a gujot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, o grigliata di pesce
Vinificazione	Criomacerazione delle bucce, fermentazione in acciaio inox a t controllata
Sensazioni	Al naso è fruttato, inebriante, in bocca sapido, morbido

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