



ACQUISTATO IL .....

"Le Coste" Vermentino Lazio IGT 2024

2024

## Vermentino in purezza dai Castelli Romani



Svinando

### 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

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 spicata 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.

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