ACQUISTATO IL .....

# "Le Puche" Zagarolo DOC Bianco 2024 2024




## Un bianco decisamente versatile

Le Puche è un Zagarolo DOC, figlio delle dolci colline che circondano Roma e di un taglio tutto laziale. Malvasia del Lazio Puntinata, al 70%, e Trebbiano Giallo per la parte restante. I vigneti si trovano a circa 300 metri sul livello del mare, quanto basta per godere di un clima mite, grazie a un costante vento che contribuisce a rendere più sopportabili anche le giornate più calde. Le uve vengono lavorate in bianco, a temperatura controllata, e il vino prodotto viene fatto affinare per circa quattro mesi in contenitori di acciaio prima di essere imbottigliato. Ne deriva un bel calice di colore giallo paglierino non eccessivamente carico. I profumi sono intensi e fruttati. Ricordano la pera e la pesca, e si evolvono in raffinate sensazioni di miele d'acacia. In bocca è discretamente morbido e fresco. Giusto il corpo e ottimo l'equilibrio tra tutte le sue componenti. E' un vino da proporre durante una cena dove i sapori sono delicati. Ottimo con una minestra di verdure, si sposa bene anche con piatti a base di pesce o di carni bianche. Insomma, la versatilità certo non gli manca. Mettiamolo alla prova!

"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 |
| **Esposizione** | Nord Est |
| **Allevamento** | spalliera cordone speronato |
| **Densità imp.** | 3500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Lazio |
| **Uve** | Malvasia puntinata 70% Trebbiano giallo 30% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | 18 mesi |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | secondo tradizione, in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C. Affinamento 4 mesi in acciaio. |
| **Sensazioni** | intenso, fruttato, con sentori di pera e pesca, ori di acacia e delicate note di miele. di discreta morbidezza e freschezza, con buon equilibrio e giusto corpo |

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