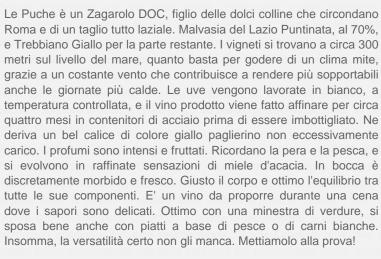


ACQUISTATO IL



2024

Un bianco decisamente versatile



"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.



"Le Puche" Zagarolo DOC Bianco 2024

La Vigna

Terreno tufaceo
Esposizione Nord Est

Allevamento spalliera cordone speronato

Densità imp. 3500

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lazio

Uve Malvasia puntinata 70% Trebbiano giallo 30%

Gradazione 13% volTemp. Servizio 12 gradiQuando 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