



ACQUISTATO IL

Bombino Bianco IGT 2024

2024

Corpo pieno e gratificante



Svinando

Le uve Bombino in purezza usate per dar vita a questo interessante bianco laziale giungono a perfetta maturazione, ricche di aromi e profumi, grazie a un suolo di antica origine vulcanica, ricco di Potassio, Fosforo e Magnesio. Le vigne, collinari, godono inoltre di ottime esposizioni, e la gentile brezza che soffia costante, contribuisce a stemperare il calore delle giornate estive. La vendemmia, rigorosamente manuale, prevede un'accurata selezione dei grappoli. Solo quelli più belli e sani vengono raccolti e conferiti in cantina per essere trasformati. La vinificazione è classica in bianco, con un accurato controllo delle temperature per preservare al meglio i profumi più fini del varietale. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore paglierino brillante, con leggeri riflessi verdolini. Al naso è intenso, persistente e fruttato, con un netto richiamo ai profumi di uva matura. In bocca, infine, è piacevolmente sapido, di corpo pieno e gratificante. Un bianco di buon carattere che può tranquillamente accompagnare sia piatti a base di pesce, anche saporiti, sia di carne. Per apprezzarlo al meglio, il consiglio è di accostarlo a un buon risotto ben mantecato.

Una storia di ordinaria passione per il vino e per un territorio meraviglioso come quello dei colli laziali. Si potrebbe sintetizzare così il percorso di un esperto viticoltore pugliese, Umberto Notarnicola, e di uno scrupoloso esperto di vini piemontese, Bruno Violo. Innamorati del paesaggio del Lazio, nel 1986 si uniscono per dar vita a L'Olivella, un'azienda agricola giovane e dinamica, capace di innovarsi costantemente, pur mantenendo forti legami con la cultura e le tradizioni locali. Siamo sulle colline del Frascati, non troppo distante da Roma, lungo la via Tuscolana. Qui le vigne affondano le radici in suoli di antica origine vulcanica, ricchi di preziosi elementi, ideali per la coltivazione di uve di qualità.

La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con doppio Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	BOMBINO 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Classica in bianco

Sensazioni Si presenta giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Profumo intenso, persistente, fruttato, ampio ricorda l'uva matura. In Bocca sapido, di corpo pieno e 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