ACQUISTATO IL .....

"Schietto" Grechetto Lazio IGT 2020 2020

Schietto di nome e di fatto



La Vigna

Terreno	Vulcanico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	filare potato a guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Grechetto 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Il mosto viene messo a fermentare in vasche d'acciaio alla temperatura controllata di 17°C. Quest'ultima viene poi abbassata gradualmente con il completarsi della fermentazione alcolica, fino al raggiungimento della temperatura ottimale per la specifica varietà. Segue un periodo di affinamento su fecce nobili per circa 40 giorni per esaltare la complessità e migliorare la longevità del vino. Ciò preserva inoltre da eventuali ossidazioni durante i travasi, minimizzando la necessità di aggiunta di solfiti. Segue una chiarifica esclusivamente con bentonite a dosaggio estremamente basso per preservare aromi e colore. La successiva filtrazione viene eseguita con filtro tangenziale.

Sensazioni Prodotto con una selezione di uve di Grechetto, Schietto è stato da molti definito “un vino per puristi”. In Schietto si possono trovare tutti i tratti distintivi del Grechetto: mineralità, pungenza, sapidità. Inaspettata è invece l’aromaticità e la morbidezza, non comuni in questa varietà ma caratteristiche particolari dello specifico clone di Grechetto di Eredi dei Papi. Schietto pertanto si rivolge ad un pubblico ben preciso, in grado di apprezzarne le qualità. E’ emblema lampante della

filosofia aziendale di rispettare e preservare le tipicità varietali, senza apportare alterazioni.

Schietto è un Grechetto. Prodotto con una selezione di uve che appartengono allo specifico clone di Eredi dei Papi. Un bianco piacevolmente varietale che esprime al meglio tutti i tratti distintivi di questo vitigno, ossia la mineralità, la pungenza e la sapidità. Quello che stupisce in questo Schietto, però, è l'aromaticità e la morbidezza, non altrettanto comuni in questa varietà. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, questo bianco affina sulle proprie fecce nobili per circa 40 giorni prima della chiarifica e l'imbottigliamento. Caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, Schietto si rivela fin da subito un vino estremamente fresco e piacevole, tanto da poter essere considerato un compagno perfetto per aperitivi e antipasti veloci. Da provare, inoltre, con un ricco fritto di verdure o di pesce o, per gli amanti degli abbinamenti del territorio, anche con un buon piatto di pasta all'arrabbiata.

Chiara e Lorenzo Iacoponi sono due fratelli cresciuti a pane e… "Castelli romani". Per la precisione sono cresciuti a Monte Compatri tra le colline, sulle pendici del vulcano laziale, dove il nonno ha tramandato loro la passione per la natura e la vigna. E qui, nel 2017, hanno dato vita a un'azienda vinicola, le Cantine Eredi dei Papi, con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità "made in Lazio". Per farlo basano la loro attività su una semplice regola aurea: "il vino si fa in vigna". Per questo fin dai primi anni di attività, i due fratelli hanno messo in atto una rigida conversione dei vigneti da cordone speronato a guyot, con vitigni autoctoni piantati oltre 20 anni fa dal nonno. Il concetto di terroir è prerogativa inscindibile dall'identità dell'azienda che, consapevole delle potenzialità del territorio laziale, mira a diventarne ambasciatrice a livello nazionale e internazionale.

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