ACQUISTATO IL .....

"Campo dei Severi" Lazio IGP Rosso 2023 2023



Lo scrigno dei tesori

Campo dei Severi, Lazio IGP Rosso proposto qui da Cantina Le Macchie, nasce da un assemblaggio intrigante di Sangiovese, Merlot e una piccola parte di Montepulciano. Un rosso descritto dai suoi creatori come maestoso, uno scrigno che racchiude tesori tipici di questi tre vitigni. I tre vitigni vengono raccolti e vinificati separatamente, esprimendo in questo modo tutta la loro personalità. Vengono assemblati solo in un secondo momento per subire un leggero affinamento in tonneau che ne completa il quadro olfattivo. Rosso rubino con riflessi granato, questo vino rivela un bouquet incredibilmente ampio e fresco. In bocca, poi, si conferma di grande bevibilità, grazie al frutto maturo e alla piacevole mineralità. Perfetto con piatti saporiti, carni rosse alla griglia, selvaggina o formaggi di media stagionatura.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

La Vigna

Terreno	Calcarea, argillosa con poresenza di ciottolo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Sangiovese, Merlot, Montepulciano
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	I tre vitigni esprimono tutta la loro personalità in un percorso di vinificazione di?erente, per poi unirsi armoniosamente dopo tagli e assemblaggi. Un leggero affinamento in tonneau ne completa il quadro olfattivo. Un vino fresco caratterizzato da una straordinaria bevibilità.
Sensazioni	Nasce dalla maestosa eleganza del Sangiovese, del Merlot e una piccola parte di Montepulciano, creando un irresistibile sapore di identità, uno scrigno che racchiude tesori tipici di questi tre vitigni. La natura calcarea-argillosa del suolo e la grande mineralità del terreno sono caratteristiche che ritroviamo poi nel bicchiere.

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