

ACQUISTATO IL

2022

Svinando

"Donna Adriana" Bianco Lazio IGP 2022

Assoluta eleganza



La Vigna

Terreno vulcanico
Esposizione Sud Est

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 6000

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lazio

Uve 80% Viogner,20% Malvasia del Lazio

Gradazione 14.5% vol Temp. Servizio 14 gradi Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce, menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Sentori di frutta esotica e di grande finezza

IGT Lazio Bianco, Donna Adriana è uno dei buoni vini proposti dall'azienda Castel de Paolis di Grottaferrata. Un prodotto in "carta" fin dal 1993, creato da un assemblaggio di uve Viognier in larga maggioranza e Malvasia del Lazio. Uve caratterizzate da un spiccata personalità e una piacevole carica aromatica, dovuta in larga parte ai suoli in cui affondano le radici le vigne. Suoli di origine vulcanica, con buone esposizioni e un microclima ideale. Siamo a circa 250 metri sul livello del mare, con piante che possono arrivare a oltre 30 anni di età. Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina per essere subito trasformate. La massa viene divisa in due parti. Circa l'85% della massa viene lavorata in vasche di acciaio, mentre la quota restante prende la via della barrique. Quel che ne deriva è un bel vino caratterizzato da un colore giallo dorato, con note di frutta molto intense e persistenti. Poi frutta esotica e a pasta bianca. Profumi di notevole finezza che preparano a un sorso di assoluta eleganza. In bocca, infatti, si scopre un vino piacevolmente sapido, morbido e persistente. Sulla tavola di ogni giorno, questo bianco laziale accompagna con facilità piatti a base di pesce, ma anche primi piatti elaborati, carni bianche, formaggi di media stagionatura e caprini.

I Castelli Romani, e in particolare l'area di Grottaferrata, con i suoi 270 metri sul livello del mare, la giusta distanza dalla costa del Mar Tirreno e il terreno vulcanico, uniti a un clima tra i più miti e piacevoli d'Italia, costituiscono condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. Ne sono certi i membri della famiglia Santarelli che, dai primi anni settanta, per pura passione e amore del territorio, iniziarono ad acquistare piccoli appezzamenti di terreno, quasi interamente piantati a vigneto. Fino alla metà degli anni ottanta, però, le uve prodotte venivano conferite alle locali cantine sociali. Poi, nel 1985, grazie all'incontro tra Giulio Santarelli e il Professor Attilio Scienza, venne presa la decisione di dar vita a una nuova azienda vinicola denominata Castel De Paolis, per realizzare grandi vini del territorio. Il nome deriva da un antico castello di epoca medievale che a sua volta sorge su rovine di epoca Romana. Ancora oggi la cantina dell'azienda sfrutta la preziosa "Cisterna Romana", nella quale riposano le barrique con i grandi rossi da invecchiamento.