ACQUISTATO IL .....

"Donna Adriana" Bianco Lazio IGP 2022 2022



Assoluta eleganza

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.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000

Il 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

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