ACQUISTATO IL .....

"Il Buono" Lazio Rosso IGT 2022 2022



Il potere del vulcano

Dall'Azienda Agricola I Lori, bella cantina situata nel cuore del Lazio, a Cori, a 350 metri sul livello del mare, arriva Il Buono, un rosso IGT Lazio che nasce da affascinanti vigneti che affondano le radici in un suolo prevalentemente tufaceo, eredità della passata attività vulcanica della zona. Questo terreno dona al vino un carattere minerale inconfondibile, arricchendone la struttura e la complessità. Il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde, completa il quadro, favorendo la maturazione ottimale delle uve. Unico protagonista in questo caso è il Nero Buono, vitigno autoctono laziale, i cui grappoli, raccolti al giusto grado di maturazione, vengono sottoposti a una vinificazione in rosso classica, con frequenti follature e rimontaggi giornalieri. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 15/20 giorni, preservando i profumi fruttati e speziati del vitigno. Segue un periodo di affinamento sulle fecce nobili per circa 90 giorni, che regala al vino complessità, struttura e un finale persistente. Nel bicchiere stupisce per il suo bel colore rosso rubino carico, con gli intensi riflessi granati. Al naso, stupisce per il profumo ampio e avvolgente, con note di frutta rossa matura, come mora, ciliegia e prugna, intrecciate a sentori di pepe nero, liquirizia e tabacco dolce. In bocca, infine, conquista per la ricchezza e la corposità. I tannini sono eleganti e ben integrati, mentre la spiccata freschezza regala equilibrio e bevibilità, invitando a un altro sorso.

Passione e tradizione nel cuore del Lazio. Questo è I Lori, Azienda Agricola, esempio straordinario di dedizione e amore per il territorio. Nata nel 2010 a Cori, in provincia di Latina, inizialmente si è affermata per la produzione di Olio Extravergine di Oliva di altissima qualità. Nel tempo, però, l'azienda ha conquistato rapidamente il mercato grazie alla sua filosofia basata sulla cura meticolosa delle piante e il rispetto per la natura. Cori è un incantevole borgo situato tra i Monti Lepini e il Mar Tirreno, un ambiente ideale per la coltivazione di ulivi e vigneti. I Monti Lepini, infatti, offrono una protezione naturale contro il gelo, mentre le brezze marine accarezzano i raccolti, creando un microclima perfetto per la crescita di piante sane e vigorose. Nel 2018 il Gambero Rosso ha riconosciuto l'eccellenza dell'olio de I Lori, assegnandogli le "tre foglie" e annoverandolo tra i migliori d'Italia. Nello stesso anno, inoltre, si è verificata una svolta significativa per l'azienda che ha deciso di intraprendere anche la produzione vinicola. Partendo da due vitigni tipici del territorio, il Nero Buono e il Bellone. Oggi, la tenuta I Lori conta 25 ettari di uliveti e 12 ettari di vigneti.

La Vigna

Terreno	prevalentemente tufaceo
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Nero Buono 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Classica vinificazione in rosso con frequenti follature e rimontaggi giornalieri per circa 15/20 giorni a temperatura controllata. Segue periodo di affinamento sulle fecce nobili per circa 90 giorni.
Sensazioni	al palato è ricco e corposo con eleganti tannini che ne allungano il finale in bocca. Ottimo con carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati. Al naso è ampio con note di frutta rossa matura e leggere note speziate. Rosso rubino carico.

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