ACQUISTATO IL .....

"Arenaro" Vermentino Lazio IGT 2024 2024



Pericolosamente beverino

Può un Vermentino del Lazio essere più intrigante di un suo cugino toscano o sardo? Giudicate voi. Dopo aver assaggiato questo bianco dal carattere deciso. Il segreto risiede nella sua anima, plasmata da un territorio unico: non solo terra e sabbia, ma anche una brezza marina costante che, arrivando da pochi chilometri di distanza, modella un carattere inconfondibile e lo rende fresco e sapido, quasi salmastro. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a nord di Roma, nel borgo medievale di Torre in Pietra. Qui la viticoltura ha radici che risalgono al Cinquecento, anche se il Vermentino è un "vitigno alieno". Al Castello di Torre in Pietra si coltiva sin dal 1968, al punto da essere ormai parte integrante di un ecosistema dove uomo, storia e natura sono legati indissolubilmente. Il nome "Arenaro" è un omaggio al suolo sabbioso e ai detriti marini che caratterizzano il terreno di questi vigneti, regalando al vino una mineralità che si sente a ogni sorso. Vermentino IGT, Arenaro è un vino che non vuole strafare, ma punta su un'eleganza semplice e diretta. Le uve, raccolte a mano in momenti diversi per bilanciare aromaticità e acidità, vengono vinificate in riduzione, un processo che ne preserva i profumi varietali più delicati. In seguito il vino riposa in acciaio per circa nove mesi, in contatto con le fecce nobili, per acquisire complessità e struttura senza perdere la sua immediatezza. Colore giallo paglierino brillante, al naso si scoprono profumi che ricordano la macchia mediterranea: ginestra, timo e salvia. Poi segue una piacevole sensazione agrumata. In bocca è fresco e vivace, con una sapidità quasi salmastra e una nota minerale che rievoca il mare. Il finale è pulito, con un retrogusto che invita a un altro sorso. Un vino "pericolosamente beverino". L'Arenaro è l'alleato naturale per tutta la cucina di mare.

La storia della Cantina Castello di Torre in Pietra risale al XVI secolo, quando la tenuta apparteneva alla famiglia Peretti di Papa Sisto V. La storica cantina è scavata nel tufo, un vero e proprio capolavoro di ingegneria naturale, luogo ideale per la produzione e la conservazione del vino. Un ambiente fresco, stabile e perfettamente isolato, dove il vino ha potuto evolvere per secoli, custodendo i segreti di un'arte preziosa. La sua storia recente dell'azienda inizia invece nel 1926, con l'acquisizione da parte del Senatore Luigi Albertini, ex direttore del Corriere della Sera. Costretto a lasciare il suo incarico a causa dei contrasti con il fascismo, Albertini dedicò le sue energie a trasformare la tenuta in un'azienda agricola modello. Fu lui, insieme ai suoi eredi, a dare nuovo impulso all'attività vitivinicola, ampliando la cantina e impiantando nuovi vigneti. Gli attuali proprietari sono i figli e i nipoti dei suoi eredi. Per quanto riguarda la filosofia produttiva, l'azienda applica i principi dell'agricoltura biologica fin dai primi anni 2000 ed è oggi ufficialmente certificata. L'obiettivo è produrre un vino che sia l'espressione più autentica e genuina del territorio, senza ricorrere a pesticidi, diserbanti o additivi chimici, e limitando al minimo l'uso di anidride solforosa.

La Vigna

Terreno	terreni franco sabbiosi, con presenza di detriti pleistocenici
Esposizione	sud, sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: Due raccolte scalari nel tempo, tra fine Agosto e inizio Settembre, permettono di bilanciare la piena espressione aromatica del vitigno e di preservare l'acidità. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate in riduzione per favorire la rivelazione e la conservazione degli aromi varietali. Affinamento: L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 9 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo 3 mesi.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino brillante, al naso esprime i profumi della macchia mediterranea che circonda il vigneto, dalla ginestra alle erbe aromatiche, con note di fiori bianchi e agrumi. In bocca è fresco, vivace, sapido, con note minerali tipicamente marine che riflettono la sabbia su cui cresce e la brezza marina che arieggia le vigne.

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