ACQUISTATO IL .....

Roma Rosso DOC 2023 2023

Rosso strutturato



Un'etichetta che racchiude l'anima profonda della Città Eterna. Non a caso si fregia proprio della DOC Roma. Questo vino è un omaggio alla storia, al territorio e al carattere autentico del Lazio.Un vino che ti fa sentire a casa, anche se non sei di Roma. Nasce in una terra ricca di storia, tra le dolci colline di tufo e breccia del Castello di Torre in Pietra, a due passi dall'antica Via Aurelia, dove si coltivano uve biologiche. L'azienda, fondata dall'illuminato Senatore Luigi Albertini, ha sempre avuto una visione chiara: produrre vini che siano specchio fedele della loro origine. La denominazione Roma DOC, istituita nel 2011, nasce per dare identità e valore a un'area vinicola storica, puntando a valorizzare i vitigni tipici. Proprio come in questo caso, dove il blend, non svelato, è comunque composto da un assemblaggio di uve a bacca rossa tipiche del centro Italia, dove ogni vitigno ha un suo ruolo ben preciso. Dopo una vendemmia manuale per selezionare i grappoli migliori, le uve fermentano in vasche di acciaio. Successivamente, il vino matura per un minimo di dodici mesi, una parte in vasche d'acciaio per preservare la freschezza fruttata, e una parte in piccole botti di rovere francese. Questo affinamento misto permette al vino di acquisire morbidezza, complessità e un bouquet di profumi intrigante, senza perdere la sua vivacità. Colore rosso rubino profondo, con riflessi violacei al naso si percepiscono subito profumi intensi e complessi. Si riconoscono note di frutta rossa matura, come amarena e prugna, seguite da un tocco speziato di pepe nero e sentori più caldi di tabacco e cacao. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini setosi e ben integrati. È un vino di grande equilibrio, con un finale lungo e pulito. Si abbina magnificamente con i piatti della tradizione romana.

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 calcareo argillosi
Esposizione	sud, sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	assemblaggio di uve a bacca rossa del Centro Italia secondo il disciplinare della DOC
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivi, Menù di rosso
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce per 10 -12 giorni alla temperatura di 20°-23°C, maceraziione post fermentativa 7-10 giorni a 28-30°C. Fermentazione malolattica spontanea o indotta dopo svinatura. In serbatoi d'acciaio fino a fermentazione malolattica ultimata, poi il vino affina 3 mesi in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso sentori dolci di frutta rossa , visciole mature, note calde e avvolgenti in perfetto equilibrio con le sensazioni gustative, che sono fruttate ed eleganti, senza sbavature, senza eccessi. Un vino di grande armonia e piacevolezza.

© 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