



ACQUISTATO IL

Roma DOC Rosso

2021

Un rosso da veri gladiatori



Svinando

Montepulciano 60% e Cesanese per la parte restante. Sono questi due gli ingredienti "segreti" di questo affascinante Roma Doc proposto da Federici. Un vino interessante che nasce da una lavorazione particolare in cantina. Si parte con una lunga, anzi lunghissima, macerazione delle bucce che consente di estrarre tutto ciò che è possibile dalle uve. Poi l'affinamento. Per oltre sette mesi il vino viene lasciato riposare in contatto con le sue fecce per dare una ulteriore dimensione al risultato finale. Il tutto, però, utilizzando solo contenitori in acciaio per non snaturare tutto il buono del frutto di partenza. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino fitto. Al naso frutta rossa e nera ben matura, quasi in confettura. Poi note speziate di pepe, liquirizia e china. In bocca è caldo e gratificante. Tannico quanto basta, può contare su un perfetto equilibrio di tutte le sue componenti. Per metterlo davvero a suo agio, va abbinato a carni dal sapore forte.

Ciak, si gira. Questa è la storia della famiglia Federici e del suo amore per la terra di Zagarolo. Siamo a pochi chilometri da Roma, nel cuore dei famosi Castelli Romani. Zagarolo si trova su una collina di tufo. Qui si produce vino da millenni e qui Antonio Federici, negli anni Sessanta, decide di dar vita alla sua impresa di famiglia. Da allora tre generazioni si sono succedute e molte cose sono cambiate. Il 2001, tanto per indicare un punto sul calendario, è l'anno della svolta. Da allora, oltre che a produrre, i Federici decidono di voler avere un pieno controllo anche sulle vigne. Per essere certi di portare in cantina la qualità desiderata, senza compromessi. Si parte dai vitigni tipici del territorio: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto. Per poi affiancare anche vigneti di Merlot, Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Enologo consulente dell'azienda è Franco Bernabei che firma i vini ed è garanzia della qualità, costante, nel tempo.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-ovest 200mt slm
Allevamento	Cordone speronato a spalliera
Densità imp.	4100 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Montepulciano 60% Cesanese 40%

Gradazione 14%vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni

Abbinamento Carne alla griglia

Vinificazione Termovinificazione e fermentazione prolungata in acciaio, affina 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Strutturato, al naso è elegante, caldo, con note tostate, in bocca è pieno, secco

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821