ACQUISTATO IL .....

"Le Ripe" Lazio Rosso IGT 2016 2016



Rosso internazionale dal tratto elegante

Le Ripe è un vino 100% internazionale, prodotto, però, sulle belle colline che circondano la nostra capitale. Siamo a Zagarolo, dove il clima è mediterraneo, con inverni miti e lunghe estati calde. Qui, sulle dolci colline che la famiglia Federici coltiva dal oltre 2 decenni, crescono le uve di Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon usate per dar vita a questo rosso dal tratto elegante. Dopo la vinificazione, questo vino viene lasciato affinare per 6 mesi in acciaio e per altri 8 in piccoli legni. Ne deriva un calice di colore rosso rubino intenso, con profumi che richiamano i frutti di bosco, la viola, le spezie e la vaniglia. In bocca è morbido e fresco, naturalmente dotato di un buon equilibrio e un buon corpo. Caldo e avvolgente, la corrispondenza con le sensazioni percepite in precedenza è totale. Da provare con primi piatti saporiti, conditi con sughi di carne. Ottimo con le paste ripiene e con le classiche lasagne della domenica.

"Sulle bottiglie mettiamo il nostro nome di famiglia, e vogliamo che tutto venga svolto a nostra immagine e somiglianza". Potrebbe essere questo lo slogan dell'azienda Federici di Zagarolo, in provincia di Roma. Nata nel 1960 per mano del nonno degli attuali proprietari, Antonio Federici. Era un'azienda figlia del boom dell'Italia, della dolce vita e di quella sottile spensieratezza che probabilmente oggi ci sogniamo. Il 2001 segna la svolta. E' il momento in cui si decide che, per produrre con la giusta qualità, bisogna iniziare anche a coltivare le proprie uve e gestire direttamente le proprie vigne. Lo si fa partendo dai vitigni tipici del territorio come il Trebbiano, la Malvasia del Lazio, la Malvasia di Candia e il Grechetto, con Montepulciano e Sangiovese, a cui vengono affiancati vitigni internazionali come il Merlot, il Syrah, e il Cabernet Sauvignon. Il risultato è raggiunto. I vini di Federici rappresentano il connubio ideale fra la tradizione e quel tocco di novità necessaria a ravvivarla. Oggi i vigneti, parte aziendali e parte di storici conferitori legati all'azienda Federici da accordi di lungo termine, vengono lavorati secondo le linee guida stabilite da Franco Bernabei, che coordina il team di agronomi ed enologi, supervisionando l'andamento dei lavori. Così nascono i vini che raccolgono premi e riconoscimenti dalle guide specializzate italiane e internazionali.

La Vigna

Terreno	tufaceo
Esposizione	Est
Allevamento	spalliera cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Lazio
Uve	syrah 30% cabernet sauvignon 30% merlot 40%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce. affinamento 6 mesi in acciaio ed 8 mesi in piccoli legni.
Sensazioni	esprime note di frutti di bosco con lievi sentori di viola mammola, di buona morbidezza e freschezza, buon equilibrio e corpo, giustamente caldo ed avvolgente

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821