



ACQUISTATO IL

"Zui" Passerina Lazio IGP 2023

2023

Fiori bianchi e frutta fresca



Zuì è una Passerina in purezza. Laziale al 100%, è proposta da Federici. Viene prodotta a partire dalle uve raccolte da vigneti che si trovano tra Roma e Frosinone. Le verdi pendici delle dolci colline laziali che offrono suoli ricchi tufacei e vulcanici, e che godono di un clima mite, assoluto ma reso più gradevole dalla presenza di costanti venti. La lavorazione è semplice ma accurata. Vinificazione in bianco a temperatura controllata e affinamento veloce in acciaio. Tutto fatto nell'ottica di rispettare al massimo i profumi più delicati del frutto di partenza. Obiettivo raggiunto. Nel calice, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi intensi e piacevoli. Si riconoscono con facilità i fiori bianchi e di giaggiolo, con frutta fresca a polpa bianca e un finale di miele dolce. In bocca è fresco, sapido, ben equilibrato e dotato di un bel corpo. Vino semplice ma non banale, è una scelta giusta per un aperitivo, ma sa anche accompagnare degnamente un pranzo o una cena a base di crudi di pesce e crostacei.

"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.	3500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	passerina 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	18 mesi
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	secondo tradizione, in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16 °C. Affinamento 3 mesi in acciaio.
Sensazioni	fresco, sapido, equilibrato e di giusto corpo. Persistente, con richiamo delle note olfattive, simpaticamente acido.

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