ACQUISTATO IL .....

"Composto" Lazio Rosso IGT 2022 2022



Un vino, due anime

Il nome di questo vino proposto da Cantina Eredi dei Papi, Composto, nasconde due significati differenti. E' "composto", infatti, chi si rivela educato e controllato, dimostrando allo stesso tempo una serena saggezza. Ed è "composto" anche il risultato dell'unione di più elementi. Due significati differenti, anche se entrambi si adattano perfettamente a questo rosso elegante e posato, frutto di un fortunato assemblaggio di diversi vitigni internazionali: Syrah, Cabernet Franc e Merlot. Con il suo colore rosso rubino ancora screziato da striature violacee, al naso si apre con un aroma fruttato intenso che rimanda a sentori di mirtillo, ribes, tabacco e pepe. In bocca, invece, si fa notare per la sua struttura, persistenza e freschezza. Equilibrato e piacevolmente tannico, chiude con un tannicità e l'inconfondibile sentore finale di cioccolato. Carne alla griglia, pollo arrosto, selvaggina e agnello sono i suoi abbinamenti ideali. Ma è perfetto anche con formaggi alle erbe e affumicati.

Chiara e Lorenzo Iacoponi sono due fratelli cresciuti a pane e… "Castelli romani". Per la precisione sono cresciuti a Monte Compatri tra le colline, sulle pendici del vulcano laziale, dove il nonno ha tramandato loro la passione per la natura e la vigna. E qui, nel 2017, hanno dato vita a un'azienda vinicola, le Cantine Eredi dei Papi, con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità "made in Lazio". Per farlo basano la loro attività su una semplice regola aurea: "il vino si fa in vigna". Per questo fin dai primi anni di attività, i due fratelli hanno messo in atto una rigida conversione dei vigneti da cordone speronato a guyot, con vitigni autoctoni piantati oltre 20 anni fa dal nonno. Il concetto di terroir è prerogativa inscindibile dall'identità dell'azienda che, consapevole delle potenzialità del territorio laziale, mira a diventarne ambasciatrice a livello nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Ovest
Allevamento	filare a cordone speronato
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Lazio
Uve	65 syrah, 35 montepulciano
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Il mosto viene messo a fermentare in vasche d'acciaio alla temperatura controllata tra i 25°C e i 27 °C. Le fermentazioni sono caratterizzate da almeno 3 rimontaggi giornalieri e 3 déléstage, che consentono di estrarre tannini morbidi, polifenoli, antociani e caratteristiche sensoriali tipiche delle varietà. Segue un periodo di affinamento in vasche di acciaio, con una successiva breve permanenza in barriques di secondo passaggio.
Sensazioni	Composto è un vino rosso dall'anima speziata estremamente attuale ed equilibrato in quelle che sono le sue caratteristiche sensoriali. Con il suo colore rosso rubino screziato da striature violacee, al naso si apre con un aroma fruttato ed intense, che rimanda a sentori di mirtillo, ribes, tabacco e pepe. Al palato, si fa notare per la sua struttura, persistenza, freschezza, l'equilibrate tannicità e l'inconfondibile sentore finale di cioccolato.

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