



ACQUISTATO IL

"Conubium" Malvasia Lazio IGT 2021

2021

Finemente aromatico e delicatamente strutturato



Conubium, nome latino che evoca il matrimonio, un insieme di idee ma anche di intenti degli abitanti di un paese che aveva dimenticato la propria tradizione vitivinicola, è una Malvasia prodotta da Cantina Le Macchie. Lazio IGT, nasce da una lavorazione in purezza della migliori uve raccolte nei vigneti aziendali che si trovano a circa 650 metri sul livello del mare. Pianta vecchie, di 40/50 anni, che producono pochi grappoli di altissima qualità. Ne deriva un vino finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di erbe aromatiche, agrumi freschi e fiori bianchi. Un vino piacevolmente fresco, perfetto fin dall'aperitivo che può trovare con facilità la propria collocazione anche sulla tavola. Si abbina bene, per esempio, con antipasti e primi piatti della cucina mediterranea.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

La Vigna

Terreno Vigneti sul monte Terminillo, pendenze importanti e tanto ciottolo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento
Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGP

Provenienza Lazio

Uve Malvasia 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata

Sensazioni Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di erbe aromatiche, agrumi freschi e fiori bianchi.