



TREBBIA, NO?



CITTA' DEL VINO SILVER

UVE E AFFINAMENTO

Trebbiano Toscano Bianco.

Fermentazione spontanea senza inoculo di lieviti.

In acciaio per 5 mesi, in bottiglia per almeno 4 mesi.

CHI SIAMO:

L'Azienda, acquistata nel 2004, si trova a Lanuvio, nella frazione di Campoleone, ultima propaggine dei Castelli Romani in direzione dell'Agro Pontino e della vicina costa tirrenica. Situata a circa 30 km da Roma, e a poco meno dal mare, la tenuta è in una zona di grande importanza storica, antecedente la fondazione di Roma.

La Tenuta, in corpo unico, si estende su circa 18 ettari posti a quasi 250 metri s.l.m. totalmente dedicati alla coltivazione biologica della vite, tranne un piccolo uliveto. Il suolo su cui prospera il vigneto è di origine vulcanica, molto fertile e ricco di minerali. La corretta esposizione e la ventilazione continua, che arriva senza alcun ostacolo dal vicino Mar Tirreno, rendono il microclima decisamente adatto alla produzione di vini di qualità.

Oltre ai vitigni bianchi e rossi tradizionali per l'areale laziale – Malvasia Puntinata, Cesanese di Affile, Trebbiano toscano, Montepulciano e Sangiovese – si è scelto di sperimentare anche alcuni vitigni internazionali – Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Sauvignon blanc e Petit Manseng – e un bianco di grande versatilità e simbolo dell'ingegno come l'Incrocio Manzoni.

VIGNETO E CANTINA

La raccolta delle uve avviene manualmente, la presenza del centro di vinificazione nell'azienda, che è a corpo unico, permette di ridurre al minimo i tempi tra il taglio del grappolo e il suo arrivo in cantina, evitando qualsiasi processo di degradazione delle uve nel trasporto.

In cantina si procede a pressature soffici, lavorazioni attente secondo la tradizione, pur usufruendo di moderne tecniche enologiche con il controllo delle temperature di fermentazione e affinamento, così da ottenere vini capaci di rispettare al meglio territorio e uve di provenienza.

Si usa il tappo *NOMACORC* ecosostenibile, caratterizzato da prestazioni di livello superiore e da un controllo uniforme dell'ossigeno al fine di ridurre l'impatto ambientale prevenendo il deterioramento del prodotto e gli scarti dovuti ai difetti del vino. È completamente riciclabile e ricavato da biopolimeri rinnovabili a base vegetale estratti dalla canna da zucchero.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

- **Vista:**
Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- **Olfatto:**
Profumo ricco ed ampio, persistente, derivato dalle numerose sostanze estratte dalla macerazione nelle bucce. La fermentazione spontanea esalta le note tipiche del vitigno e la naturalezza del territorio. Note di frutta matura e miele
- **Gusto:**
sapore deciso ed intenso. Morbido, dotato di buona struttura. Apprezzabile presenza di tannino. Al palato è agile e complesso allo stesso tempo, finale persistente
- **Abbinamenti:**
Formaggi di media stagionatura, affettati con note di affumicatura, carni bianche speziate
- **Suggerimenti:**
Maialino al forno con erbe spontanee, ravioli ripieni di ricotta di capra e salvia.