CantinAmena

VIRDEI

UVE E AFFINAMENTO

Greco al 100%.
In acciaio 5 mesi e in bottiglia per almeno 3 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 slm totalmente dedicati alla coltivazione biologica della vite, tranne un piccolo uliveto. Il suolo su cui prospetta 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, 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.

Tappi NOMACORC un tappo 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 brillante
- **Olfatto:**
  Al naso è fine, dotato di un variegato corredo di sfumature aromatiche tipiche del vitigno, erbe aromatiche ma anche frutta a polpa gialla
- **Gusto:**
  Al palato denota un giusto equilibrio tra morbidezza ed acidità. Impronta minerale tipica del territorio.
  Fresco e di spiccata sapidità, rispecchia la giovane età del vigneto.
  L'affinamento in bottiglia gli donerà una notevole complessità
- **Abbinamenti:**
  Primi piatti a base di pesce, gran crudo di mare, frittura di paranza, formaggi freschi
- **Suggerimenti:**
  Salmone al timo limonato, filetto di orata in crosta di mandorle e patate.

ENOLOGO: Valentino Ciarla - **AGRONOMO:** Giacomo Sensi

CANTINAMENA

VIRDEI

Vino bianco biologico

ANNATA 2024

Informazioni legali e dichiarazione nutrizionale

DATI DI ETICHETTA

Denominazione	Lazio – Indicazione Geografica Protetta
Tipologia	Vino bianco biologico
Annata	2024
Titolo alcolometrico	12,5% vol
Contenuto	750 ml
Lotto	L25/V8003
Allergeni	Contiene solfiti – Contains sulphites – Enthält Sulfite
Certificazioni	Vino biologico – IT-BIO-004 · Agricoltura Italia · Vegan Attitude (approvato da Suolo e Salute)

PRODUTTORE

Integralmente prodotto e imbottigliato all'origine da
Società Agricola Mingotti Srl – Lanuvio – Roma – Italia
Prodotto in Italia – Product of Italy · www.cantinamena.com

INGREDIENTI

Uva biologica, antiossidante (acido L-ascorbico), conservante (solfiti), stabilizzanti (gomma arabica, mannoproteine di lievito).

Contiene solfiti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100 ML

Energia	283 kJ /68 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

IMBALLAGGIO E RACCOLTA DIFFERENZIATA

Componente	Materiale	Codice	Raccolta differenziata
Bottiglia	Vetro verde	GL71	Vetro
Tappo	Plastica – film in polietilene a bassa densità	LDPE4	Plastica
Scatola	Carta – cartone ondulato	PAP20	Carta

Le regole di conferimento variano per comune: consultare l'etichetta ambientale digitale (QR code in retro etichetta).

CANTINAMENA

VIRDEI

Vino bianco biologico

ANNATA 2025

Informazioni legali e dichiarazione nutrizionale

DATI DI ETICHETTA

Denominazione	Lazio – Indicazione Geografica Protetta
Tipologia	Vino bianco biologico
Annata	2025
Titolo alcolometrico	13 % vol
Contenuto	750 ml
Lotto	L26/V8004
Allergeni	Contiene solfiti – Contains sulphites – Enthält Sulfite
Certificazioni	Vino biologico – IT-BIO-004 · Agricoltura Italia · Vegan Attitude (approvato da Suolo e Salute)

PRODUTTORE

Integralmente prodotto e imbottigliato all’origine da
Società Agricola Mingotti Srl – Lanuvio – Roma – Italia
Prodotto in Italia – Product of Italy · www.cantinamena.com

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100 ML

Energia	316 kJ /76 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

IMBALLAGGIO E RACCOLTA DIFFERENZIATA

Componente	Materiale	Codice	Raccolta differenziata
Bottiglia	Vetro verde	GL71	Vetro
Tappo	Plastica – film in polietilene a bassa densità	LDPE4	Plastica
Scatola	Carta – cartone ondulato	PAP20	Carta

Le regole di conferimento variano per comune: consultare l’etichetta ambientale digitale (QR code in retro etichetta).