



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La zona dei Castelli Romani è certamente la più importante area vinicola del Lazio e vanta una tradizione plurisecolare. La produzione di questi vini è diffusa in numerosi comuni legati alla vitivinicoltura da storiche tradizioni, sia per una particolare vocazione dei terreni di origine vulcanica, ricchi di sali potassici e di fosforo, ma anche grazie al clima e al microclima ideali, favoriti dall'opera mitigatrice dei diversi laghi presenti.

ROMA DOC

BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

I vigneti di natura vulcanica e permeabile sono adagiati nella zona collinare a sud di Roma ed esposti all'azione benefica del mare, in buona parte allevati su impianti a spalliera, altri a guyot o a cordone speronato. La vendemmia avviene a metà ottobre con una raccolta manuale delle uve. Dopo la fermentazione, che ha luogo in tini di acciaio, il mosto riposa per alcuni mesi a temperatura controllata sui lieviti, questo fa sì che il mosto stesso si ornì di profumi e sapori. Ciò rende questo vino fresco e di gradevole beva. Segue poi l'affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

È prodotto da un blend di uve Malvasia del Lazio e Bombino Bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Bianco di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso esprime sentori di fiori bianchi. Al palato è fresco, morbido e armonico, con una piacevole e delicata fragranza aromatica. Buona la mineralità. Finale appagante.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto, accompagna cibi della tradizionale cucina romana, fettuccine al ragù, risotti con verdure, pesce, bruschette e formaggio pecorino.

