

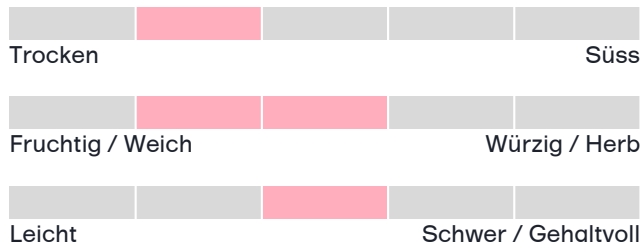


ROMA BIANCO CLASSICO DOC DAMIANO FEDERICI 75CL



Roma DOC, Damiano Federici, Lazio, Italien

Geschmack



Jahrgang

2021

Notizen

Helles Strohgelb; Aromen von Blumen, Minze und Linde. Im Mund ist er würzig, mineralisch und saftig mit guter Spannung.

Begleitend zu

Gerichte auf der Basis von rohem Fisch, aber auch weissem Fleisch und mittelreifem, eher mildem Käse.

Vinifikation

Fermentation bei kontrollierter Temperatur für etwa 30 Tage. Nach der Gärung wird der Wein abgezogen und für 60 Tage mit häufiger Bâtonnage auf der Feinhefe belassen. Anschliessend ruht er 40 Tage lang imahltank, wird dann filtriert und reift mindestens 30 Tage in der Flasche.

Traubensorten

Sauvignon Blanc, Malvasia

Alkohol

14 %

Format

75 cl

DAMIANO FEDERICI

In Zagarolo, einem alten Dorf, das auf einem Tuffstein Hügel erbaut wurde, steht das Weingut Federici. Hier, in diesem geschichtsträchtigen Ort, begann Antonio Federico 1960 Weine mit regionaler Persönlichkeit zu produzieren. Bis heute ist das Weingut führend in der Produktion von regionalen Traubensorten wie Malvasia, Trebbiano, Nero Buono oder Cesanese. 2001 übernahm Sohn Damiano die Geschicke und baute die Qualitätsstandards nochmals enorm aus. Unter eigenem Namen betreibt Damiano auch ein paar Hektaren in der Roma classico DOC. Einem Rebberg, nur wenige Kilometer vom Kolosseum entfernt in der Stadt Rom liegt.