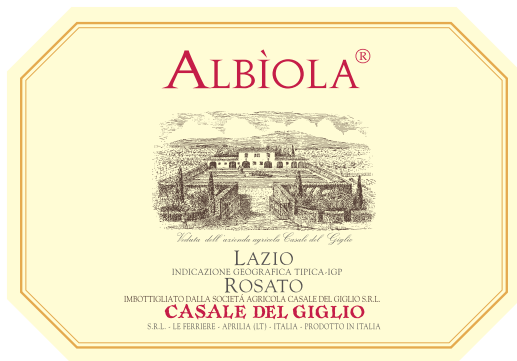


Albiola

LAZIO ROSATO IGT



Cenni storici

Prende il nome dalla città Rutula o Volsca che, prossima ad Ardea, era annoverata da Plinio il Vecchio tra le 53 comunità che costituivano l'Antico Lazio. Albiola rappresenta uno dei più antichi insediamenti del Lazio primitivo, forse appartenente alla Lega Latina, sorto all'epoca della seconda fase della civiltà laziale, all'incirca nel IX secolo a.C. e avente, ai suoi albori, la stessa importanza di Roma.

Uvaggio e vinificazione

L'Albiola è un rosato prodotto prevalentemente con uve di Syrah (85%) ed una frazione di uve di Sangiovese (15%)*.

Viene ottenuto secondo la tecnica del "saignée" ovvero del salasso, che consiste nel drenare dal vinificatore, dopo una fase di macerazione a

*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

freddo sulle bucce (8-10° C.), una parte di mosto, che viene poi fatto fermentare a parte. La fermentazione avviene a circa 18° C. e si protrae per 8-10 giorni in serbatoi di acciaio inox. Ne scaturisce un rosato molto ricco, di grande carattere, con sentori fruttati e floreali tipici dei rosati, ma dalla struttura che si avvicina a quella di un rosso.

Esame organolettico

Rosato deciso con sfumature viola; bouquet intenso, dai sentori di piccoli frutti di bosco con dominanza del lampone e frutta rossa. In bocca mostra grande consistenza con un finale lungo e fruttato.

Abbinamenti suggeriti

Ideale con una zuppa di mare al pomodoro fresco oppure con affettati misti.

Note di degustazione



Approfondimenti e download della scheda in formato digitale