



AMACOS

IGT Lazio Bianco Bio annata 2021

AMACOS dal greco AMAXOΣ, significa "pacifico". Questo nome simboleggia la pace e la tranquillità che il vino avrà durante il suo riposo in botte.

DENOMINAZIONE: IGT Lazio bianco Bio

VITIGNI: Malvasia Puntinata 90% - Bombino 10%

ZONA DI PRODUZIONE: Frascati (RM)

TERRENO E CLIMA: terreno vulcanico e minerale caratterizzato da tufo. Il sottosuolo è ricco infatti di potassio e fornisce una costante idratazione alla pianta. L'antica presenza di un lago, inoltre, rende il terreno facilmente coltivabile. Grazie alla posizione strategica all'interno di un vecchio cratere, il clima è mediterraneo, caratterizzato quindi da inverni miti (grazie agli influssi del vicino Mar Tirreno) ed estati calde e ventilate.

ALTITUDINE: 200/250 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud/Est

ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

ETA' DELLA VIGNA: 35-40 anni

RESA PER ETTARO: 90 q/ha

ANNATA: l'annata 2019 si è rivelata coerenti per gli standard della zona. Piogge discrete nei mesi invernali e temperature nella media stagionale. L'uva ha raggiunto una perfetta maturazione fenolica e tecnologica.

VENDEMMIA: manuale in cassetta durante la prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Dopo un'accurata selezione delle uve, la fermentazione di circa 15-20 giorni avviene a temperature controllate in serbatoi conici di acciaio, in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 6 mesi in barrique di rovere francese rigenerate. Ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.

ALCOL: 13,5%Vol.

LONGEVITA': 15 anni

SCHEDA ORGANOLETTICA: Colore giallo dorato brillante, al naso presenta un bouquet complesso e suadente caratterizzato da note di frutta a polpa gialla matura e floreali di fiori bianchi con lievi note boisè. Al palato, è ricco, avvolgente, polposo con una spiccata mineralità e sapidità, dovuta ovviamente al terroir. Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva che presenta un leggero retrogusto mielato. Vino di grande corposità e persistenza. Da servire ad una temperatura di 10-12° C.

ABBINAMENTI: Ottimo con pesci in salsa e carni bianche. Perfetto con l'agnello cotto al forno o allo scotta dito. Da provare con fritti e primi piatti a base di pesce.