VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Sottobanco

Productor: Andrea Occhipinti

Vino d'Italia

100% Procánico · Orgánico

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Lazio, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 22 años

Suelo: Volcánico

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
Los viñedos, como ya hemos dicho, están influenciados por el lago de Bolsena, nunca demasiado caliente ni demasiado frío, muy ventoso y con una buena amplitud térmica entre el día y la noche. Los suelos son de origen volcánico; las viñas están orientadas al sur-suroeste y se encuentran a 450 metros sobre el nivel del mar. La agricultura es ecológica con 4.000 plantas por hectárea y las viñas son de 22 años de edad, conducidas en doble curva.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se despalillan, pasando por una maceración de 3-4 días con fermentación espontánea mediante levaduras autóctonas en pequeños depósitos de cemento. El vino se elabora sin el uso de aditivos químicos, solo una modesta cantidad de sulfitos antes del embotellado y se cría durante 7 meses en depósitos de acero y cemento y al menos 2 meses en la botella.

NOTAS DE CATA:

En nariz se perciben prados y aromas de flores y hierbas silvestres, acompañados también de abundantes sabores a frutos secos (albaricoque, pera). En conjunto, un vino equilibrado y con textura, con taninos suaves y finos.

MARIDAJE:

Ideal para platillos tradicionales de la zona que incluyen pancetta y guanciale como la pasta carbonara, cacio e pepe, calamares y rissottos.