

NOME PRODOTTO	MAGRAME' 2022
DENOMINAZIONE DI VENDITA	IGP LAZIO BIANCO
DOVE SIAMO	
ALTITUDINE	340 M SLM
TIPO DI SUOLO	ARGILLOSO-CALCAREO MEDIAMENTE PROFONDO CON PRESENZA IMPORTANTE DI SCHELETRO CHE NON OSTACOLA LA COLTIVAZIONE
ALLEVAMENTO	SPALLIERA A GUYOT
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 CEPPI/ETTARO
RESA PER ETTARO	90 Q.LI
IL VINO	
ANNATA	2022
VITIGNI	SYRAH 100%
TECNICA DI VINIFICAZIONE	IN BIANCO SENZA MACERAZIONE
TECNICA DI MACERAZIONE	SENZA MACERAZIONE
FERMENTAZIONE ALCOLICA	SPONTANEA CON PIED DE CUVE.IN ANFORA TAVA
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	SVOLTA
TECNICA DI AFFINAMENTO	ANFORA TAVA 6 MESI
TECNICA DI FILTRAZIONE	NON FILTRATO E NON CHIARIFICATO
FORMATO BOTTIGLIA	BORDOLESE EUROPEA 75 CL
ASPETTO VISIVO	COLORE ROSATO CILIEGIOLO
GRADO ALCOLICO	13,5%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE ROSA CERASUOLO MEDIAMENTE INTENSO. AL NASO SENTORI FRUTTATI DI LAMPONE E FRAGOLINA DI BOSCO, UNITI A QUELLI PIÙ SOTTILI DI MELOGRANO. IN BOCCA È GOLOSO, EQUILIBRATO E SAPIDO.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	11-13°C
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA APERTA	IN FRIGO MASSIMO DUE O TRE GIORNI
CERTIFICAZIONI	NESSUNA – IN CONVERSIONE BIOLOGICO

MAGRAME'

È il rosato della casa, l'etichetta rievoca, insieme a Graziella e Amedeo, Maria, la mamma di Graziella deceduta nel 2019. Maria era una sarta e nella sua professione era sempre molto attenta. Di solito le sarte sono avvezze a fare più cose in casa e, mentre cuciono qualcosa, può succedere che ci sia una cosa urgente da sbrigare e allora si appunta l'ago in un angolo e si sbriga la cosa urgente. Poi si torna al lavoro. L'ago puntato che fa da accento alla e finale vuole significare che Maria, morendo, ha lasciato la sua missione incompiuta;

Magramè ha anche una assonanza con Macramè che è un intreccio, uno stupendo intreccio di fili. Proprio come il vino, un intreccio di profumi, di sapori, ma soprattutto di relazioni, di persone.

Colore rosa cerasuolo mediamente intenso. Al naso sentori fruttati di lampone e fragolina di bosco, uniti a quelli più sottili di melograno. In bocca è goloso, equilibrato e sapido.

Abbinamenti: Ottimo sulla cucina di mare in generale ma anche su primi di terra leggeri e saporiti, accompagna molto bene i formaggi freschi e i momenti spensierati tra amici.

