

Satrico

LAZIO BIANCO IGT



Cenni storici

Questo vino prende il nome dall'antica città di "Satricum". Le più antiche tracce di capanne risalgono al IX Sec. a.C. ed erano organizzate in forma di villaggio con luogo di culto al centro. Tale insediamento, situato sull'altura prossima al fiume Astura, più tardi sarebbe diventato l'Acropoli della città, luogo in cui avrebbe visto la sua collocazione il tempio della divinità Mater Matuta di cui, ancora oggi, sono visibili le vestigia, in prossimità dell'attuale Borgo Le Ferriere (LT).

Uvaggio e vinificazione

40% Chardonnay, 40% Sauvignon e 20% Trebbiano Giallo*.

Le uve vengono raccolte ad iniziale stato di maturazione, così da mantenerne inalterati freschezza ed aromi.

Dopo attenta selezione, le uve vengono sottoposte

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

a spremitura soffice, con la separazione del mosto fiore dalle bucce.

La fermentazione, lenta ma continua, avviene a temperatura controllata e si protrae per circa 7-8 giorni. Dopo i consueti travasi il nuovo vino completa il suo processo di maturazione in vasca e viene imbottigliato ad inizio anno.

Esame organolettico

Di colore giallo paglierino, molto luminoso; al naso è di notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico, agrumato e minerale; al gusto è secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, di buona mineralità, sapido, lungo nella chiusura.

Abbinamenti suggeriti

Con gli antipasti ed i piatti di pesce al vapore.

Note di degustazione
