

Antinoo

LAZIO BIANCO IGT



Cenni storici

Nel dicembre 1907 in località Torre del Padiglione, a breve distanza dall'azienda Casale del Giglio, fu rinvenuto il bassorilievo di "Antinoo", giovane greco di straordinaria bellezza, favorito dell'imperatore Adriano, vissuto nel II secolo d.C. L'opera lo rappresenta intento a recidere un tralcio da cui pendono due grappoli di uva. Il bassorilievo è oggi custodito presso il Museo Nazionale Romano, Palazzo Massimo alle Terme (Largo di Villa Peretti n. 1 - Roma).

Uvaggio e vinificazione

Blend di Viognier e Chardonnay (due terzi - un terzo)*. All'arrivo in cantina le uve vengono sottoposte a pressatura soffice a cui segue un naturale illimpidimento del mosto ad una temperatura di 12-13° C. onde evitare di impoverire la struttura. Quando il mosto raggiunge una temperatura di circa 18° C., viene

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

posto, separando le varietà, in "tonneaux" (botti da 500 litri in gran parte di acacia). Una piccola frazione di Chardonnay viene posta in "barriques" di rovere non tostato. In botte si compiono sia la fermentazione alcolica che quella malolattica. Durante questo periodo che va da metà settembre a fine marzo, si susseguono dei periodici "bâtonnage" (messa in circolo delle fecce nobili depositate sul fondo). Segue un periodo di affinamento in bottiglia per 6-12 mesi.

Esame organolettico

Colore giallo con riflessi dorati; al naso è elegante, complesso, con dominanza di fiori gialli, di acacia e di ginestra. In bocca si distingue per la sua traccia salina e minerale molto persistente che si addolcisce nel finale.

Abbinamento suggerito

Con una inconsueta Pasta alla Amatriciana in bianco detta "GRICIA" (ricetta in fondo alla brochure).

Note di degustazione



Approfondimenti e download della scheda in formato digitale