

Tempranijo

LAZIO IGT



Cenni storici

Il Tempranillo è un vitigno di origine spagnola coltivato nella Ribera del Duero e in Rioja. Varietà che si è adattata molto bene al clima mediterraneo ventilato ed ai terreni freschi e profondi, come quelli di Casale del Giglio, nella zona denominata “Valle” (anticamente “Riserva Bottacci”), dove il nostro “Tempranijo” ha trovato ambientazione ideale. Queste condizioni ottimali consentono di raggiungere una maturazione fenolica completa e un grande equilibrio corpo - frutto.

Uvaggio e vinificazione

Tempranillo 100%. Ottenuto da uve che hanno raggiunto un grado di maturazione piuttosto avanzato, talvolta con leggero appassimento in pianta. La vinificazione ha inizio con una macerazione a freddo per due giorni a 10° C., al fine di favorire una maggior estrazione degli aromi dalle bucce. Fermentazione spontanea e molto lenta che parte da 16 ° C. fino ai 24 ° C. per una durata di circa 15/18 giorni, con cappello

* *Délestage*
(vedi scheda Petit Verdot)

sommerso e *délestages** periodici per ossigenare i lieviti. Una ulteriore fase di macerazione avviene sulle bucce, post fermentazione, per altri 12/15 giorni, per estrarre la maggior quantità possibile di tannini, visto che è una varietà con tannini tendenzialmente molto dolci e mai in eccesso. Affinamento in tonneau di ciliegio solo per una piccola frazione che varia dal 15 al 20% del totale, a seconda dell’annata, mentre la rimanente parte viene conservata in serbatoi di acciaio inox.

Esame organolettico

Colore molto intenso con sentori fruttati di lampone, ribes nero e aromi di sottobosco, avvolti da una nota dolce di marasca matura. Al gusto è ricco e molto concentrato con note speziate e fruttate, esaltate da una consistente presenza di tannini molto dolci. Al retrogusto lungo e persistente, si adatta bene a lunghi affinamenti in bottiglia.

Abbinamento suggerito

“Tiella di Polpo” di Gaeta (LT), specialità gastronomica tipica del nostro Territorio. Come vuole la tradizione, si tratta di una pizza ripiena di prodotti di Terra o di Mare. Nasce come piatto unico gradito a contadini e pescatori, per disporre di una pietanza che si conservasse per diversi giorni. Si racconta che nel Settecento i Borbone della Real Casa delle Due Sicilie ne fossero grandi estimatori.

Note di degustazione
