



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La zona dei Castelli Romani è certamente la più importante area vinicola del Lazio e vanta una tradizione plurisecolare. La produzione di questi vini è diffusa in numerosi comuni legati alla vitivinicoltura da storiche tradizioni, sia per una particolare vocazione dei terreni di origine vulcanica, ricchi di sali potassici e di fosforo, ma anche grazie al clima e al microclima ideali, favoriti dall'opera mitigatrice dei diversi laghi presenti.

NOBILTERRA CASTELLI ROMANI BIANCO

Denominazione di origine protetta

I vigneti di natura vulcanica, sono adagiati nella zona collinare a sud di Roma, in buona parte allevati su impianti a cordone speronato, esposti a sud e all'azione benefica del mare. La vendemmia avviene a fine settembre, con le uve raccolte manualmente, ed è seguita da una classica vinificazione in bianco e in acciaio, caratterizzando questo vino per la sua freschezza e per la gradevole beva.

È prodotto da un blend di uve:
Malvasia bianca di Candia e Puntinata,
Trebiano toscano e romagnolo e di Soave verde e giallo.



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Bianco dal colore paglierino più o meno intenso, al naso esprime sentori di frutta gialla e fiori bianchi, al palato è fresco, armonico, rotondo, fragrante e fresco. Buona la mineralità. Finale persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto, accompagna cibi della tradizionale cucina romana. Si può abbinare inoltre a minestre asciutte, primi piatti a base di pesce, risotti con verdure.