

# DRINKS.

## Damiano Federici Roma Classico Bianco DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Numéro d'article            | 80252622  |
| Alcool                      | 14%   |
| Contenu                     | 75cl  |
| Pays                        | Italie  |
| Embouteilleur               | Vini Federici S.r.l., Via S. Apollaria Vecchia 30, Zagarolo (RM), Italy |
| Marque                      | Federici  |
| Type                        | Vin Blanc   |
| Désignation commerciale     | Vin blanc   |
| Détails                     | de Sauvignon Blanc et Malvasia  |
| Etiquette                   | artistique  |
| Organique                   | Non spécifié  |
| Vegan                       | Non spécifié  |
| Kosher                      | Non spécifié  |
| Fermeture de la bouteille   | Bouchon   |
| Tannin                      | Non   |
| Température de consommation | 10-12 degrés  |
| Millésime                   | 2022  |
| En accord avec              | poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches                    |



## **Description**

Les Romains aimaient le vin, il est donc logique que la viticulture ait été pratiquée aux portes de la métropole des centaines d'années avant Jésus-Christ. La Roma DOC n'est toutefois une région viticole reconnue que depuis 2011. La zone de production historique de la région du Latium s'étend de la côte à l'arrière-pays de Rome. Les vignobles centraux, proches de la ville, se distinguent de la périphérie proche en portant la mention "Roma Classico DOC". Damiano Federici - propriétaire depuis 2001 du domaine parental à Zagarolo près de Rome - peut y revendiquer plusieurs hectares. À partir des cépages sauvignon blanc et malvasia, il produit ce vin blanc noble qui accompagne bien les poissons crus, les viandes blanches ou les fromages moyennement affinés. La vinification commence par une fermentation de 30 jours, à la suite de laquelle le vin est transvasé et laissé sur les lies fines pendant 60 jours. Il repose ensuite pendant 40 jours dans une cuve en acier. Après filtration, le vin vieillit encore pendant 30 jours en bouteille.