MERCATURA VINI LATII

FREE DOM BEACH

CARTA DEI VINI DEL LAZIO

Per ulteriori informazioni su vini e prodotti tipici del lazio consulta:

CentroServizi per i Prodotti TIPICI & TRADIZIONALI
romamercati.com

Lazio ETERNA SCOPERTA
visitlazio.com

RGS CONSULTING
IL BLOG DEL VINO
http://rgsblog.projectware.eu

STRADA DEL VINO TERRE ETRUSCO ROMANE

STRADA DEL VINO COLLI ETERNI

STRADA DEI VINI DEI CASTELLI ROMANI

Strada del vino Cesanese

STRADA DEL VINO TERRA DEL CESANESE OLEVANO ROMANO

STRADA DEL VINO DELL'OLIO E DEI SAPORI DELLA PROVINCIA DI LATINA

VINI FRIZZANTI DEL LAZIO

ROMA

Cantina Bacco - CACCHIONE FRIZZANTE IGT
Vitigni: Cacchione 100%
Note d'assaggio: colore giallo paglierino con bei riflessi dorati e brillante. Sentori floreali in evidenza. In bocca è piacevole, brioso, equilibrato, fresco armonico e di buon corpo.
Abbinamenti: vino da antipasto, carni bianche, pesce e verdure, da non perdere con i fritti.
Bottiglia 75 cl

VINI BIANCHI DEL LAZIO

ROMA

Cantina Bacco - CACCHIONE DOP
Vitigni: Cacchione 100%
Note d'assaggio: colore giallo paglierino con bei riflessi dorati, con un aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali in evidenza. Al gusto si ottiene un vino avvolgente, equilibrato.
Abbinamenti: vino versatile, si accompagna agli antipasti, alle carni bianche ed in particolar modo maiale e vitella.
Bottiglia 75 cl

LATINA

Cantina Bacco - SCOGLIO D'ORLANDO BIANCO DOP
Vitigni: Grechetto, incrocio manzoni
Note d'assaggio: giallo paglierino intenso, profumi intensi di frutta esotica e mela verde, fiori bianchi. Di fresca acidità che invita a riberlo, sul palato è pulito e di buona lunghezza.
Abbinamenti: antipasti e aperitivi di pesce, formaggi freschi, primi di pesce.
Bottiglia 75 cl

RIETI

Le Macchie - SCARPE TOSTE
Vitigni: Traminer Aromatico
Note d'assaggio: colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Profumo intenso di mele, gelsomino, frutta tropicale. Di buona acidità, piacevole, fresco.
Abbinamenti: antipasti, piatti di pesce, da provare con l'imperiale di mare.
Bottiglia 75 cl

LATINA

Casale Cinque Scudi - 02
Vitigni: Pinot Grigio Chardonnay
Note d'assaggio: colore giallo paglierino, con riflessi verdini. Etereo, floreale, fresco con sentori di frutta bianca. Piacevole e intenso.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, buono con primi piatti, pesce e carni bianche.
Bottiglia 75 cl

RIETI

Federici - Vermentino
Vitigni: Vermentino
Note d'assaggio: ha un colore giallo paglierino intenso. Al gusto è molto sapido e persistente, con sentori vegetali di macchia mediterranea.
Abbinamenti: Ottimo con i primi piatti saporiti, formaggi a media stagionatura e pesce.
Bottiglia 75 cl

VITERBO

Cantina Stefanoni
ROSCETTO
Vitigni: Roscetto 100%
Note d'assaggio: colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Profumo caratteristico, frutta gialla e golden matura.
Abbinamenti: ottimo abbinamento con pesci arrosto e carni bianche.
Bottiglia 75 cl

VINI ROSATI DEL LAZIO

RIETI

Le macchie
IL BANDOLO DELLA MATASSA ROSATO LAZIO IGP
Vitigni: Sangiovese, Violone
Note d'assaggio: colore rosa tenue. Profumo piacevole di piccoli frutti di bosco.
Abbinamenti: ideale per accompagnare aperitivi, roastbeef e carni magre. Ideale con i salumi iberici, e con la mozzarella.
Bottiglia 75 cl

VINI ROSSI DEL LAZIO

RIETI

Casale Cinque Scudi
SYRAH IGT "UN'OTTIMA ANNATA"
Vitigni: Syrah
Note d'assaggio: Naso speziato per questo syrah, che svela anche doti vegetali e di liquirizia. Struttura agile e morbida che delinea un piacevole quadro ravvivato da buoni tannini.
Abbinamenti: carni rosse e bianche, cacciagione, insaccati e formaggi stagionati.
Bottiglia 75 cl