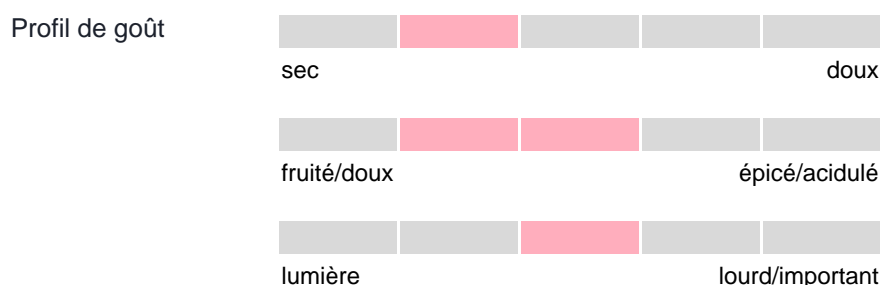




## ROMA BIANCO CLASSICO ROMA DOC DAMIANO FEDERICI



Roma DOC, Damiano Federici, Lazio, Italie



Millésime	2022
Notes	Jaune paille clair ; arômes de fleurs, de menthe et de tilleul. En bouche, il est épicé, minéral et juteux avec une bonne tension.
Accompagnement	Plats à base de poisson cru, mais aussi de viande blanche et de fromage moyennement affiné et plutôt doux.
Vinification	Fermentation à température contrôlée pendant environ 30 jours. Après la fermentation, le vin est soutiré et laissé sur les lies fines pendant 60 jours avec un bâtonnage fréquent. Il repose ensuite en cuve d'acier pendant 40 jours, puis est filtré et vieilli en bouteille pendant au moins 30 jours.
Les variétés de raisin	Sauvignon Blanc, Malvasia
Alcool	14.0%
Format	75 cl

### DAMIANO FEDERICI

C'est à Zagarolo, un ancien village construit sur une colline de tuf, que se trouve le domaine viticole Federici. C'est ici, dans ce lieu chargé d'histoire, qu'Antonio Federico a commencé à produire des vins à la personnalité régionale en 1960. Aujourd'hui encore, le domaine est leader dans la production de cépages régionaux comme le malvasia, le trebbiano, le nero buono ou le cesanese. En 2001, son fils Damiano a repris le flambeau et a encore énormément développé les standards de qualité. Sous son propre nom, Damiano exploite également quelques hectares dans la Roma classico DOC. Un vignoble situé à quelques kilomètres du Colisée, dans la ville de Rome.