



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

## COLLESANTI

LAZIO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vino ottenuto da un antico vitigno detto in loco “Arciprete bianco peloso”, biotipo del Bellone che fin dall’antichità viene coltivato nelle campagne coresi. Il nome riconduce ad un’antica usanza del luogo (XVIII sec.), quando molti terreni erano di proprietà della Chiesa e durante la vendemmia l’Arciprete, titolare della Chiesa in cui si trovava il Battistero, sceglieva questa uva prelibata per ricavarne il vino della Santa Messa. Questo anche perché tale uva donava al vino robustezza, morbidezza e profumi. Da allora, i contadini chiamarono questa uva così ambita “Arciprete”.

Le uve provengono da più appezzamenti di cui il più esteso è Collesanti, una delle colline che compongono l’azienda, ad una altitudine di circa 220 metri sul livello del mare con un’ottima esposizione. Anche in questo vigneto, così come in tutti gli altri, si osservano le regole del Biologico. Il terreno non subisce alcuna lavorazione ma si effettuano solamente falciature delle erbe spontanee. L’uva, dopo la raccolta, viene subito diraspata e posta in macerazione per breve tempo.

Il mosto ottenuto per pressatura soffice è controllato termicamente durante la fase di fermentazione e il vino, dopo aver sostato in serbatoi di acciaio inox, viene imbottigliato solitamente in primavera.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo lunare e brillante. Profumo di mela golden, anice e albicocca. Sapore asciutto, sapido e armonico.