

...Alla degustazione...

Liside fin dai primi assaggi è stato apprezzato dai vari degustatori e sommeliers che lo hanno così definito. Vino dalla rara eleganza e armonia naturale, nel bicchiere presenta uno splendido colore giallo paglierino scarico, limpido tendente al cristallino. Grazie alla sua alta alcolicità forma archetti abbondanti e regolari sul bicchiere. All'olfatto, ricorda in maniera netta aromi fruttati di pesca, mela verde con una leggera nota erbacea che ricorda il fieno tagliato fresco. In bocca Liside dà il meglio di sé grazie alla sua ottima freschezza e sapidità lo rende fresco ad ogni assaggio. Servito ad una temperatura 8/10°, ben si sposa con salumi, preparazioni a base di pesce, carni bianche e verdure grigliate.

*Il sommelier*

**LISIDE**  
SCELTA PER NATURA



AZIENDA AGRICOLA  
**CASAL DEI ROVI**

[www.casaldeirovi.it](http://www.casaldeirovi.it) - [www.casaldeirovi.com](http://www.casaldeirovi.com) - [www.liside.it](http://www.liside.it)

Tel. 348.7308646

AZIENDA AGRICOLA  
**CASAL DEI ROVI**



**LISIDE**



Mi presento, sono Matilde, una volpe rossa che da tempo vive presso i terreni dell'azienda Casal dei Rovi, sulle colline dell'area lanuvina, un tempo oggetto di culto di Giunone Sospita, antica divinità romana.

Oggi vi racconto la passione e l'esperienza di un gruppo di appassionati che anni fa fecero una scommessa, produrre un vino che si ricordasse al primo assaggio. Le diverse cultivar di viti da cui si ottiene Liside, vengono accuratamente allevate: in particolare potature, atte a limitare fin da subito il numero di gemme, e varie pratiche colturali riducono il numero di grappoli per pianta, così da concentrare in questi il meglio possibile, senza stressare la vite stessa.

...BISOGNA BEN INIZIARE...



Dopo una attenta valutazione dello stato di maturazione, le uve vengono raccolte **esclusivamente a mano**,

lasciando gli acini integri fino all'arrivo in cantina: così da scongiurare inizi di fermentazioni anomali. La raccolta, volutamente tardiva, garantisce l'aumento naturale della concentrazione zuccherina e da inizio su alcuni grappoli, ad un processo particolare e da noi voluto, che i nostri tecnici chiamano "muffa nobile". Consiste nello sviluppo di uno speciale fungo che avvolge alcuni acini dei grappoli. Questi così colpiti, si trasformeranno in piccoli "fermentatori", che porteranno alla produzione di pregiate sostanze modificando positivamente aromi e sapori futuri.



...SUBITO IN CANTINA...

Le uve ancora ben integre, nel corso di poche ore vengono pigiate e pressate sofficemente, così da estrarre solo il mosto fiore. Condotto in tini di acciaio, sotto attento controllo enologo, subirà una fermentazione a bassa temperatura per favorire la produzione e conservazione di molte componenti aromatiche che caratterizzano Liside. Dopo mesi di cure e affinamento, il nostro amato vino verrà condotto all'imbottigliamento...

NIENTE LASCIATO AL CASO...

Un grande prodotto merita un confezionamento attento.. Abbiamo scelto bottiglie bordolesi europee di tipo pesante, con tappo in sughero naturale di Sardegna, di prima scelta, con pressatura a calda del casato, per garantire l'ottima conservazione.

L'etichetta barriera permette la tenuta, durante una lunga permanenza nella glacette...

...LISIDE PASSIONE IN..BOTTIGLIA...

