

ROSSO IGT LAZIO

Uve: Sangiovese e Montepulciano

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 3.500 per ettaro

Resa: 130ql. Per ettaro

Epoca di vendemmia: Fine di Settembre

Vinificazione: Macerazione delle bucce per 10 giorni, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata, fermentazione malolattica completamente svolta.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino, profumo intenso e fresco di piccoli frutti rossi, sapore pieno e piacevolmente fresco.

Abbinamenti gastronomici: Zuppe, paste con sughi saporiti, arrostiti di carne e formaggi.

