

## SANGIOVESE IGT LAZIO

**Uve:** Sangiovese

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Densità ceppi:** 4.000 per ettaro

**Resa:** 90ql. Per ettaro

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** Macerazione delle bucce con rimontaggi e follature per circa 20 giorni, fermentazione condotta a temperatura controllata, malolattica svolta in acciaio.

**Maturazione:** In barrique per 12 mesi e in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Caratteristiche organolettiche:** Vino di grande struttura dal profumo ampio e persistente con note di frutta matura, cuoio, tabacco e spezie, di sapore lungo ed equilibrato con sentori di mandorla.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina perfettamente con cacciagione, arrostiti di carni rosse e formaggi robusti.

