



CANTINE  
**VOLPETTI**



## ROSSO IGT LAZIO

### FEUDI DEI PAPI

**Uve:** Sangiovese e Montepulciano.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera.

**Densità di ceppi:** 3.500 per ettaro.

**Resa:** 130 q/l per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** Fine 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, arrosti di carne e formaggi.