



SANGIOVESE IGT LAZIO LE PIANTATE

Uve: Sangiovese

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 4.000 per ettaro.

Resa: 90 ql 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, successivamente 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, arrosti di carni rosse e formaggi robusti.