



CANTINE
VOLPETTI



ROMA DOC ROSSO

Uve: Montepulciano, Sangiovese e Cesanese

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 4.000 per ettaro.

Resa: 90 q/l 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: Acciaio inox e legno.

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Caratteristiche organolettiche: Il colore è rosso rubino carico, al naso denota frutta matura rossa con note speziate. In bocca è equilibrato, asciutto e livemente tannico.

Abbinamenti gastronomici: Si abbina perfettamente a carni rosse, formaggi e salumi stagionati.