


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 ql 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, arrostiti di carne e formaggi.