

# ROMA DOC

ROSSO  
2019



#### LE UVE

Montepulciano, Cesanese, Syrah.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dai vigneti della Doc Roma.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno di origine vulcanica sciolto e profondo.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato.

#### VENDEMMIA

Le uve, raccolte a giusta maturazione, verso la fine di settembre.

#### VINIFICAZIONE

Le uve ben mature vengono vinificate in rosso con la macerazione sulle bucce di 10-12 giorni a temperatura di 22-26°C.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino; profumo intenso con ricordi di frutti di bosco e lievi note speziate; sapore morbido e persistente con tannini vellutati.

#### GRADAZIONE

14,00 %.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasta con sughi ricchi, spaghetti alla carbonara, carni grigliate e agnello.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum