



CANTINAMENA

"Patientia animi occultar divitiar habet"



DOC ROMA



" un tributo alla città più bella del mondo ed al nostro primo D.O.C."

D.O.C. LAZIO ROSSO

TERRENO

vulcanico, profondo, caratterizzato dalla presenza di pozzolana fine e con buona dotazione organica

VINIFICAZIONE

diraspatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata (25°C per il Cesanese e 28°C per il Montepulciano). Macerazione sulle bucce di 10 giorni per il Cesanese e 12 giorni per il Montepulciano. Fermentazione malolattica svolta in acciaio

AFFINAMENTO

in acciaio, sulle fecce fini, per 4 mesi, ed in bottiglia per almeno 3 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE vista

rosso rubino intenso

olfatto

fruttato netto, con ciliegia in evidenza e leggera speziatura

gusto

ricco e complesso, di buona struttura equilibrato e molto piacevole

SOCIETA' AGRICOLA MINGOTTI SRL

cantinamena.com

Via Cisternense 17
CAMPOLEONE LANUVIO

06 45557063
info@cantinamena.com