



- 753 ROMA D.O.C. ROSSO

VITIGNI: 50% Montepulciano, 50% Cesanese

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: zona delimitata da disciplinare di produzione

TERRENO: vulcanico

ESPOSIZIONE: sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: filari guyot

RESA PER ETTARO: 90 quintali

VENDEMMIA: manuale, dai primi di ottobre in poi

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso a temperatura controllata (22°/24°c) e macerazione breve (6/8 giorni) per esaltare il corredo aromatico

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio per 4 mesi, in tonneau nuovi per 10 mesi, ulteriori 4 mesi in bottiglia

COLORE: rubino impenetrabile dal bordo porpora

OLFATTO: olfatto austero popolato da sensazioni di cannella, ginepro e chiodi di garofano, fusi con note di ribes, confettura di gelsi, pepe nero e tabacco

GUSTO: ingresso morbido, subito ravvivato da briosa verve fresca, abbinata a saporiti rintocchi sapidi e tannino fitto, modesta chiosa speziata

ABBINAMENTI: grandi arrostiti, grigliate di carne

FORMATO: 0,750 lt.