



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La zona dei Castelli Romani è certamente la più importante area vinicola del Lazio e vanta una tradizione plurisecolare. La produzione di questi vini è diffusa in numerosi comuni legati alla vitivinicoltura da storiche tradizioni, sia per una particolare vocazione dei terreni di origine vulcanica, ricchi di sali potassici e di fosforo, ma anche grazie al clima e al microclima ideali, favoriti dall'opera mitigatrice dei diversi laghi presenti.

ROMA DOC ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

I vigneti di natura vulcanica e permeabile sono adagiati nella zona collinare a sud di Roma ed esposti all'azione benefica del mare, in buona parte allevati su impianti a spalliera, altri a guyot o a cordone speronato. La vendemmia avviene a metà ottobre con una raccolta manuale delle uve. Dopo la fermentazione, che ha luogo in tini di acciaio, il mosto riposa per alcuni mesi a temperatura controllata sui lieviti, questo fa sì che il mosto stesso si ornì di profumi e sapori. Ciò rende questo vino giustamente tannico ma di gradevole beva. Segue poi l'affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

È prodotto da un blend di uve Cabernet Sauvignon, Cesanese e Sangiovese.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Rosso rubino cupo con sfumature porpora. Dal profumo deciso di frutta rossa matura, in particolare: ciliegia, mora e prugna. Si percepiscono sentori di spezie con una accennata nota balsamica. Vino di buona complessità in cui forza e struttura sono in sintonia con l'eleganza e la suadanza. Interessante il potenziale evolutivo e la persistenza dei sapori. Sorso gradevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto, accompagna cibi della tradizionale cucina romana: carne alla griglia, trippa alla romana, coda alla vaccinara, formaggi e salumi.

