



- CASPIDE: ROMA D.O.C. ROSSO

VITIGNI: 50% Montepulciano, 50% Cesanese

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00 %

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 sui lieviti prima dell'imbottigliamento, ulteriori mesi in bottiglia

COLORE: rubino limpido e consistente

OLFATTO: frutti di bosco, fiori e tabacco.

GUSTO: morbido con tannini calibrati e integrati.

PERSISTENZA: Persistente.

ABBINAMENTI: grigliate di carne, bucatini all'amatriciana

FORMATO: 0,750 lt.