



CANTINAMENA

"Πασιεντία ανιμι οσουλταρ δινιτιαρ habec"



DOC ROMA

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

D.O.C. LAZIO ROSSO

Varietà Uve bacca rossa come da disciplinare

Tipologia di 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 e 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