

SCHEDA TECNICA

DOC. Roma Rossa

VARIETÀ DELLE UVE

Montepulciano 50%, Cesanese 35%,
Sirah 15%.

GRAPES

Montepulciano 50%, Cesanese 35%,
Sirah 15%

ETA' VIGNETO

12anni

VINEYARD AGE

12 years

ESPOSIZIONE

sud/est

EXPOSURE

south/east

TERRENO

Media impasto,tendenzialmente sciolto
SOIL

Medium texture,generally loose

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TRAINING

Guyot

CEPPI PER ETTARO

4mila

PLANTS PER HECTARE

4thousand

PRODUZIONE AD ETTARO

100 q

Hectar production

100 q

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale

HARVEST

Manual

AFFINAMENTO

In acciaio

AGING

In steel

MALOLATTICA

Svolta

MALOLACTIS

Yes

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve raccolte manualmente nella prima e seconda decade di settembre. La fermentazione avviene a temperatura controllata, con frequenti delestage.

Fermentazione monolattica in acciaio.

Affinamento in tonneau da 500 lt per 6 mesi.

VINIFICATION

The grapes harvested manually in the first and second ten days of September.

Fermentation takes place at a controlled temperature, with frequent delestage. The

fermentatiis done in stainless steel. Aging is in 500 lt tonneau for 6 months.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso porpure, aromi caratteristici di frutta rossa, spezie, vaniglia. Ottima struttura e persistenza.

TASTING NOTES

Purple red color, characteristic aromas of red fruit, spices, vanilla. Excellent structure and persistence.

GRADAZIONE

13,5%

ALCOHOL

13,5%

ABBINAMENTI

Carne rossa,salumi e formaggi.

PAIRING

Red meat,salami and cheeses.