

SCHEMA TECNICA

Ottone

VARIETÀ DELLE UVE

Ottone 100%

GRAPES

Ottone 100%

ETA' VIGNETO

40 anni

VINEYARD AGE

40 years

ESPOSIZIONE

sud

EXPOSURE

south

TERRENO

argilloso

SOIL

Clayey soil

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cazzenave

TRAINING

Cazzenave

CEPPI PER ETTARO

3mila

PLANTS PER HECTARE

3thousand

PRODUZIONE AD ETTARO

50q

Hectar production

50q

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale

HARVEST

Manual

AFFINAMENTO

Tonneau di primo e secondo passaggio

AGING

First and second pass tonneau

MALOLATTICA

Parzialmente svolta

MALOLACTIS

Partially carried out

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve colte a mano in cassette, a fine settembre vengono raffreddate e macerate per 36 ore a 10 C°. Poi vengono pigiate e fermentate come un tempo, spontaneamente, fino al raggiungimento della gradazione voluta. Il vino nuovo si illimpidisce spontaneamente in modo naturale stando in botti di rovere per diversi mesi.

VINIFICATION

Grapes are manual harvested in late September and suddenly refrigerated and macerated at 10°C for 36 hours. We press the grapes and the fermentation is natural till we reach the perfect alcohol content. Wine clarification is spontaneous in small oak barells during.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore importante paglierino intenso. Bouquet particolare vanigliato con ricordi decisi, floreali ed esotici. Sapore pieno, caldo, avvolgente, con ottima sapidità.

TASTING NOTES

Very important straw colour. Full bouquet with vanilla and exotic flowers smell. Full, warm and mineral taste.

GRADAZIONE

14%

ALCOHOL

14%

ABBINAMENTI

Adatto a portate importanti della cucina romana, formaggi stagionati, carni bianche con cottura lunga e a bassa temperatura.

PAIRING

Suitable for important courses of Roman cuisine, aged cheeses, white meats with long cooking and at low temperatures.