



## **ROSSO LAZIO IGT**

### **IL VIGNETO**

Situato nell'Agro Pontino con terreno argilloso e clima tipicamente maremmano.

### **LE VARIETÀ**

Blend di varietà tra cui Cesanese, Sangiovese e Montepulciano, ottenuto da vigneti con densità d'impianto di 4500 ceppi ettaro dove si producono in media 2 chili di uva per pianta, ricorrendo a tecniche di diradamento dei germogli prima e del grappolo poi.

### **LA VENDEMMIA**

Da metà di ottobre a seconda delle varietà.

### **LA VINIFICAZIONE**

Vendemmiate le uve a metà ottobre, segue una macerazione breve e a temperatura controllata per esaltare le note fruttate. La fermentazione malolattica avviene totalmente in acciaio.

### **AFFINAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO**

Il 30% del vino viene affinato in legno per 6 mesi, il resto si evolve in acciaio e successivamente viene fatto il "blend".

### **CARATTERISTICHE DEL VINO**

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. I profumi sono fragranti di frutti rossi e viole. Al palato risulta morbido ma strutturato con un tannino presente ed elegante.

### **ABBINAMENTI**

Primi piatti con salse di carne, salumi, grigliate e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio consigliata 18° C

### **VINEYARD**

Located in the Agro Pontino, with clay soil and typical Maremma climate.

### **GRAPE VARIETIES**

Blend of variety Sangiovese, Cesanese e Montepulciano.

The vine density per hectare is of 4500 plants. The average grape yield per plant is of 2 kg, obtained from techniques of seed thinning at first and bunch thinning then.

### **GRAPE HARVESTING**

From mid october, depending on the varieties.

### **VINIFICATION TECHNIQUES**

The grape is harvested at mid October, a brief temperature controlled maceration follows, to enhance the fruity notes.

The malolactic fermentation fully takes place into stainless steel.

### **AGING AND BOTTLING**

30% ages in barriques for 6 months, the rest evolves in stainless steel and it is then blended.

### **WINE CHARACTERISTICS**

A ruby red wine with violet nuances. It is fragrant on the nose with aromas of red berry fruits and violets. Smooth but structured on the palate, tannic but elegant.

### **FOOD PAIRING**

Pastas with meat sauces, cold cuts, white meats, grilled meats and young cheeses.

Suggested serving temperature 18° C.