

Le Ripe

Merlot e Cabernet Sauvignon Lazio

UVAGGIO: Merlot e Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: Tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 6.000-7.000 Kg.

VINIFICAZIONE: Diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 6 mesi in piccoli legni.

COLORE: Rosso intenso.

PROFUMO: Esprime note di frutti di bosco, ricordi di ciliegia, leggere note di spezie e tabacco.

SAPORE: Buona struttura e persistenza, asciutto e piacevole, giustamente tannico che lo rende caldo ed avvolgente, con Riconoscimenti che confermano le note olfattive e piacevole chiusura di vaniglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Primi piatti con sughi di carni, arrostiti, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: medio Ballon

FORMATO: 750 ml.



federici