

# Roma

## Rosso DOC

**UVAGGIO:** Montepulciano 60%, Cesanese 40%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Zagarolo (RM).

**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 con potatura a cordone speronato.

**RESA ETTARO:** 9.000 Kg.

**VINIFICAZIONE:** Prolungata macerazione sulle bucce a caldo, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè per 7 mesi.

**AFFINAMENTO:** 7 mesi in acciaio.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** Ampio, esprime intense note di frutta rossa, lievemente speziato.

**SAPORE:** Caldo, avvolgente, con un tannino ben equilibrato, per nulla invasivo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** È un vino importante, da abbinare a importanti piatti di carne, anche alla brace.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**BICCHIERE DI SERVIZIO:** Tulipano ampio.

**FORMATO:** 750 ml.



**federici**