

Roma

DOC, Rosso Collezione Oro

UVAGGIO: Montepulciano 50%, Cesanese 35%, Merlot 15%

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM).

ALTITUDINE: 350 m s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate.

TERRENO: Prevalentemente tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Guyot.

RESA ETTARO: 7.000 Kg

VINIFICAZIONE: Termovinificazione a temperatura controllata a contatto.

Sulle bucce per circa 20 giorni, con frequenti follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO: In legno per 6 mesi in tonneaux di rovere nuove da 500 l con batonnage settimanali.



federici

Roma

DOC, Rosso Collezione Oro

COLORE: Rosso rubino brillante.

PROFUMO: Al naso si presenta ampio, con note di frutta rossa matura che ben si amalgamano con note di liquirizia e spezie.

SAPORE: L'assaggio è robusto e corposo grazie tannini ben presenti che ben si amalgamano che la struttura del prodotto.

La sua peculiare acidità, ben bilanciata, ne aumenta la freschezza ed il finale in bocca.

Si consiglia di decantare il prodotto

30 minuti prima di degustarlo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Con carni rosse e formaggi di media/lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon.

FORMATO: 750 ml.



federici