

ITALIANO



ROSSO LAZIO IGT

Vitigni

Cesanese, Merlot, Nero Buono.

Area di produzione

Regione Lazio

Vinificazione

Le uve sono raccolte manualmente quando raggiungono la migliore maturazione del grappolo. Segue una soffice pigiodirasatura e dopo l'estrazione del mosto avviene la vinificazione in purezza per ogni singola varietà. Dopo una macerazione pre-fermentativa a temperature controllate per sole 48 ore, vengono aggiunti i lieviti selezionati e questi sono lasciati fermentare in vasche d'acciaio a temperature controllate. Una parte delle uve viene destinata ad un passaggio in botti di rovere francese dove avviene la fermentazione malolattica che toglie le note erbacee conferendo morbidezza. Il blend delle tre varietà avviene nell'ultima fase prima dell'imbottigliamento.

Descrizione

Vino dal colore rosso rubino intenso.

Al naso è fruttato con note di amarena, tabacco e spezie. Al palato è elegante e piacevole, fruttato, ben strutturato, per un corpo importante, giustamente tannico, con note di vaniglia date dal passaggio in legno.

Abbinamenti

Vino che si abbina molto bene ai primi piatti al ragù. Eccellente accompagnamento dei bucatini all'Amatriciana oltre che ai famosi piatti della "cucina povera" e della tradizione contadina laziale che utilizzano il quinto quarto: la pajata romana, il cervello fritto di abbacchio, la coratella d'agnello, trippa alla Romana o l'abbuoto. Ottimo se abbinato anche a carni rosse ed agnello, polpette alla romana e formaggi stagionati.

Temperature di servizio

16°-18°C.

Bottiglia

Bordolese Conica

Dati analitici

Alcool: 14,5 % vol.

Zuccheri: 15g/l

CORTE DEL GOLFO



SCHENK
ITALIAN WINERIES

www.schenkitalia.it