

“Quaranta / Sessanta”



Vitigni :

SHIRAZ	40%
CESANESE	60%

Denominazione: IGT Lazio Rosso

Terreno : Di origine vulcanica ricco di Potassio ,Fosforo e Magnesio .
Collinare ben esposto e ventilato .

Vigneti : Allevati a Guyot con una densità di 4.500 ceppi per ha che danno
una produzione di circa 80 ql/ha .

Vendemmia : Manuale , al raggiungimento della giusta maturazione viene effettuata un'accurata
scelta delle uve.

Produzione : Limitata in quantità e riservata solo alle annate più favorevoli.

Caratteristiche organolettiche :

Aspetto: Rosso rubino ,con riflessi violacei.

Odore : Bouquet ampio ,con sensazioni molto intense di frutti di bosco e di spezie.

Gusto : Pieno ,di grande corpo ,persistente e ben equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici :

Eccellente per accompagnare piatti a base di carni rosse e formaggi piccanti .

Temperatura di servizio : 16° – 18° C .

Dati analitici :

Alcool 13,5 % vol.

Acidità Tot. 5,60 gr/lit.

Estratto secco 29 gr/lit.

Zuccheri residui : 3,0 gr/lit.