

## ***“RACEMO” ROSSO***

### Vitigni :

SANGIOVESE 60%  
CESANESE 40%

Denominazione: IGT Lazio Rosso

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

Vigneti : Allevati a Guyot con una densità di 4.500 ceppi per ha che danno  
una produzione di circa 70 ql/ha .

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

Maturazione : 8 mesi circa in legno – Caratelli in rovere di Allier e Tronçais a media tostatura,  
quindi in bottiglia per un ulteriore periodo di 6 mesi .

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

### Caratteristiche organolettiche :

Aspetto: Colore rosso amaranto con riflessi rubino.  
Odore: Bouquet concentrato , etereo ,nobile.  
Gusto: Secco , vellutato e persistente .

### Abbinamenti Gastronomici :

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

### Metodo di conservazione e servizio :

Bottiglia in posizione orizzontale ed in ambiente buio, fresco  
e non troppo umido .Caraffare la bottiglia prima di servire .

Temperatura di servizio : 16° – 18° C .

### Dati analitici :

Alcool:	13	% vol.
Acidità Totale:	5,80	gr/lt.
Estratto secco:	29	gr/lt.
Zuccheri residui:	1,5-2.5	gr/lt.