



L'assemblaggio della DOC Roma cerca di restituirci il vino che veniva bevuto nelle osterie ai tempi dei Romani.



VARIETÀ

Sangiovese, Cesanese e Montepulciano

TERRENO

Argilloso-calcareo

VINIFICAZIONE

Fermentazione regolare e macerazione post fermentativa di 7-10 giorni in vasche di acciaio inox; poi il vino viene travasato in vasche di cemento dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo alcuni mesi i vini delle tre varietà vengono assemblati con equilibrio e prosegue l'affinamento per più di un anno.

AFFINAMENTO

Nella cantina di tufo, le vasche di cemento garantiscono le condizioni ideali per l'affinamento con una temperatura costante. Vengono effettuati travasi regolari per illimpidire naturalmente il vino. L'affinamento in cemento preserva il carattere fruttato del vino senza mascherarlo con i sentori di legno che in alcuni casi possono portare ad un'omologazione e a un appiattimento dell'espressione del terroir.

DEGUSTAZIONE

Di colore rosso violaceo intenso esprime al naso un bouquet fruttato di frutti rossi accompagnato da un'elegante nota floreale di violetta. In bocca l'ingresso è morbido, pieno nel centro bocca e con una chiusura persistente che rimanda alla mora e alla visciola già riscontrati al naso. Godibile sin da subito ma anche dopo 5 anni dalla vendemmia.

ABBINAMENTI:

Eclettico nelle sue possibilità di abbinamento, accompagna bene antipasti di salumi e formaggi e i piatti della cucina tradizionale romana, sia i primi con sughi bianchi o rossi che i secondi di carni e frattaglie, nonché formaggi di pecora.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

FORMATO

0,75 litri