



# ARCADIA

- TERRE-ENOIKE -

## CROGNETO



Denominazione:

Indicazione Geografica Tipica Lazio

Uve:

Sangiovese, Montepulciano

Vinificazione:

le varietà vengono raccolte in tempi diversi a circa 10 giorni l'una dall'altra ed hanno vinificazioni separate in modo tradizionale: diraspapigiatura e macerazione di circa 20 giorni per il Sangiovese e 15 per il Montepulciano ed, a seguito della svinatura, il vino completa la fermentazione alcolica e svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio.

Affinamento:

in vasche di acciaio per un breve periodo ed a seguire 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rubino; bouquet intenso e fruttato con note di prugna e lievi sentori speziati. Al gusto elegante ed armonico con cuore fruttato e tannini dolci; retrogusto persistente e con note di cassis.

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti:

Carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.