

VITI VECCHIE



Denominazione:

Sangiovese Indicazione Geografica Tipica Lazio

Uve:

Sangiovese 100%

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano. La fermentazione alcolica si svolge in tini di acciaio inox mentre la fermentazione malolattica si svolge in barriques francesi per circa 9 mesi; la macerazione sulle bucce dura 20 giorni.

Affinamento:

In barriques per c.ca 9 mesi ed a seguire 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso. Bouquet fruttato con note intense di frutti di bosco e prugne, con sottili sentori speziati. Il gusto è vellutato e rotondo con tannini setosi.

Temperatura di servizio:

18 C°

Abbinamenti:

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.