

DOP CASTELLI ROMANI ROSSO 1,5LT



Caratteristiche del vino

Tipologia Vino: DOP CASTELLI ROMANI ROSSO
Zona di produzione: Genzano di Roma, Lanuvio e limitrofi
Terreno: Collinare di origine vulcanica
Vitigni principali: Merlot, Montepulciano e Sangiovese
Resa per ettaro: 160 quintali
Raccolta: mediamente dalla I alla IV decade di settembre
Tecnica di vinificazione: Macerazione sulle bucce per 6/7 gg. e fermentazione a temperatura controllata

Descrizione e abbinamenti

Colore: Rosso intenso brillante
Odore: Fine, intenso, fruttato
Sapore: Morbido, rotondo, equilibrato, persistente, piacevolmente tannico
Gradazione alcolica: 11% vol.
Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18-20°C.

IMBALLO

FORMATO CARTONE

6 bottiglie da 1,5Lt

BOTTIGLIA

Bordolese 1,5Lt

TAPPO

vite