

“CASTELVULCI” - I.G.T. LAZIO ROSSO



Vigneto

Vitigno	Merlot 70% - Sangiovese 30%
Altitudine	130 metri slm
Primo anno di produzione	2001
Ceppi per ettaro	3700
Uva per ettaro	60 quintali
Periodo di vendemmia	Settembre
Terreno	Vulcanico di medio impasto

Cantina

Le uve vengono raccolte in cassette nel mese di Settembre, leggermente surmature, vinificate in rosso in tini di acciaio alla temperatura controllata di 24° C e rimangono a contatto con le vinacce per circa 15 giorni, con tre rimontaggi al giorno.

Dopo la svinatura il vino viene messo in acciaio fino alla fine dell'anno di vendemmia. Nell'anno successivo viene affinato in Tonneau di rovere francese, dove rimane per circa 9 mesi. Nel terzo anno viene messo in bottiglia e viene commercializzato dopo almeno 3 mesi di riposo nella stessa.

Grado Alcool	13,50 % vol.
Acidità Titolabile	5,00 gr/ lt
Anidride Solforosa Totale	85 mg/lt
Affinamento	9 mesi in rovere francese

Degustazione

Grande rosso da invecchiamento. Al bicchiere ci regala piacevolissimi sentori di frutti rossi e vaniglia, splendido contrasto tra frutto e legno. In bocca è caldo, forte, splendida espressione del territorio vulcente. Il tannino è elevato, ma mitigato dal sapiente invecchiamento. Finale dalla lunghissima persistenza, che lascia estasiati sensazioni al palato.

Abbinamento

Gli antipasti a base di salumi, le grandi carni rosse, gli arrostiti e gli splendidi formaggi stagionati a pasta dura della grande tradizione culinaria italiana.