

GRANROSICASASSO

I.G.P. LAZIO ROSSO



Questo particolare vino dal nome Granrosicasasso nasce dall'evoluzione del Rosicasasso, dal quale abbiamo germogliato l'idea di sperimentare la maturazione in legno, abbiamo ottenuto questo prodotto più maturo visto che riposa per più di un anno in botti di rovere francese. Ottenuto da uve Canaiolo Nero raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici per garantire la qualità del prodotto finale.



COLORE

Rosso granato



PROFUMO

Intenso con profumi di tostatura che ricordano la vaniglia e tabacco



TEMPERATURA

È consigliabile servirlo a una temperatura di 16°/18° C

SAPORE

Corposo, pieno e leggermente tannico

ACCOSTAMENTI

ideale con primi piatti, carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati

I.G.P. LAZIO ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Marta (VT)

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

UVAGGIO

Canaiolo Nero

VENDEMMIA

Prima metà di Ottobre

VIGNETI

Il vigneto è situato nella zona collinare Rosicasasso a nord ovest di Marta, suolo di origine vulcanica a 315 m sul livello del mare

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici e fermentate in botti di acciaio a temperatura controllata 18°, con

tempo di macerazione sulle bucce per almeno 7/10 giorni.

MATURAZIONE

Maturazione almeno un anno in legno di rovere francese

AFFINAMENTO

3 mesi

GRADO ALCOLICO

14% vol.