

ROSICASASSO

I.G.P. LAZIO ROSSO



Questo particolare vino prende il nome dalla località presso cui è piantato il vitigno e ne rappresenta la genuinità del territorio vulcanico e dei suoi terreni. Nato dalla tradizione contadina e dai ricordi impressi nelle memorie del tempo. Ottenuto da uve Canaiolo Nero raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici per garantire la qualità del prodotto finale.



COLORE
Rosso intenso



PROFUMO
Intenso e fruttato con profumi di frutta rossa



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

SAPORE

Secco, equilibrato, morbido e avvolgente

ACCOSTAMENTI

Si accompagna con risotti, paste asciutte a base di carne, selvaggina, maiale e carni rosse.

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, da cui prende il nome il vino, suolo di origine vulcanica a 315 m sul livello del mare

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte senza l'utilizzo di mezzi meccanici e fermentate in botti di

acciaio a temperatura controllata 18° C.

MATURAZIONE
7 mesi in acciaio

AFFINAMENTO
3 mesi

GRADO ALCOLICO
13% vol.