

# FANUM

I.G.P. LAZIO

Abbinamenti: Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati .

## DATI COMMERCIALI

Denominazione: .FANUM I.G.P. LAZIO

Colore: Rosso rubinoprofondo

Profumo: Larghissimo spettro aromatico con note di vaniglia

Sapore: Vino caldo ed etereo, di notevole struttura e equilibrio, presenta tannini morbidi che rendono il vino più armonioso. Al retrogusto si ripresentano i frutti di bosco , molto persistente.

## DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 40% cabernet 40% schiraz 20% Merlot

Zona ubicazione vigneti: Montefiascone

Altitudine: 400 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: Vulcanico

Orientamento ed esposizione delle viti: sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 90

Epoca vendemmia: vendemmie separate per tipologia

## DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso:, macerazione di 18 giorni, le temperature variano dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza. Fermentazione Malolattica: si,

Passaggio per dodici mesi, in tonneau e barrique, e un anno in bottiglia.

## DATI ANALITICI

Resa in vino 65%

Acidità tot.G/l 5.10

PH 3.30

Grado alcolico 13 %

