

# ROSSO DI MONTANELLO

I.G.P. LAZIO

Abbinamenti: Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati e piatti grassi. Ottimo vino

## DATI COMMERCIALI

Denominazione: ROSSO DI MONTANELLO .

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Persistente, frutti di bosco maturi, confettura.

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

## DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 50% Sangiovese 40% Violone (Montepulciano) 10% Merlot e cigliegiolo

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: fine settembre / inizio ottobre

## DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 12 giorni, le temperature variano dai 26-28° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini. Fermentazione Malolattica: si,.

## DATI ANALITICI

Resa in vino 70%

Aciditatot.G/l 5.30

PH 3.30

Grado alcolico 13 %

