

Jain

[viaggio]

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Sauvignon e Shiraz.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 6.000-7.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce in grandi tini di rovere francese.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 12 mesi in piccoli legni.



COLORE: rosso rubino con riflessi granata

PROFUMO: Ampio, esprime note tostate, balsamiche e di sottobosco, spezie e tabacco.

SAPORE: Grande struttura e persistenza, asciutto e piacevole, tannini armonici che lo rendono caldo ed avvolgente, con riconoscimenti

che confermano le note olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con sughi di carni, arrosti, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.


SantApollaria