

# TIBERIS

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

ROSSO

UVAGGIO: Merlot e Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE: intero territorio regionale.

ALTITUDINE: 200-400 m. s.l.m.

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

TERRENO: prevalentemente vulcanico.

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

RESA ETTARO: 13.000-15.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio.



COLORE: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: esprime note di frutti di bosco e floreali.

SAPORE: morbido, lievemente amarognolo, di buon corpo.

Giustamente caldo ed avvolgente, con chiusura armonica di grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: salumi stagionati, primi piatti con sughi di carne, agnello alla cacciatora, trippa in umido, arrosti di carne bianca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.



**federici**