

# ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA

ROSSO

UVAGGIO: Montepulciano 60%,  
Cesanese 40%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM).

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 con potatura  
a cordone speronato.

RESA ETTARO: 90 quintali.

VINIFICAZIONE: prolungata  
macerazione sulle bucce a caldo,  
fermentazione a temperatura  
controllata e affinamento  
sur liè per 7 mesi.

AFFINAMENTO: 7 mesi in acciaio.



COLORE: rosso rubino intenso.  
PROFUMO: ampio, esprime intense  
note di frutta rossa, lievemente  
speziato.

SAPORE: caldo, avvolgente,  
con un tannino ben equilibrato,  
per nulla invasivo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: è  
un vino importante, da abbinare  
a importanti piatti di carne,  
anche alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16-18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO:  
tulipano ampio.

FORMATO: 750 ml.



federici