

# LE RIPE

LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

ROSSO

UVAGGIO: Merlot e Cabernet Sauvignon.

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.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 6 mesi in piccoli legni.



COLORE: rosso intenso.

PROFUMO: esprime note di frutti di bosco, ricordi di ciliegia, leggere note di spezie e tabacco.

SAPORE: buona struttura e persistenza, asciutto e piacevole, giustamente tannico che lo rende caldo ed avvolgente, con riconoscimenti che confermano le note olfattive e piacevole chiusura di vaniglia.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: medio Balloon - ISO da degustazione.

FORMATO: 750 ml.



federici