

N.B. LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

Nero Buono

UVAGGIO: Nero Buono.

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: selezione dei grappoli, fermentazione in acciaio con prolungato contatto sulle bucce e affinamento in barrique di 2°-3° passaggio.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 3 in barrique.

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: ampio, esprime note animali, selvatiche, di sottobosco, con leggera speziatura, balsamico e caldo nel finale.

SAPORE: grande struttura e persistenza, armonico, piacevole, morbido ed avvolgente, con riconoscimenti in bocca che confermano le note olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

arrosti, cacciagione, salumi



e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Tulipano.

FORMATO: 750 ml.

GRAPES: Nero Buono.

PRODUCTION AREA: Zagarolo.

ALTITUDE: 330 m. a.s.l.

CLIMATE: typically Mediterranean, with mild winters, moderate rainfall and mainly ventilated hot summers.

SOIL: predominantly tuff.

BREEDING OF VINES: plant espalier (spurred cordon).

HECTARE YIELD: 6.000 – 7000 kg.

WINEMAKING: selection of the grapes fermentation in steel with long maceration on the grape skins, refining in barriques of second/third use.

AGEING: 6 months in steel and 3 in barriques.

COLOR: deep ruby red.

SENTS: intense, lingering aroma of blackberry fruit; the wine presents a spicy, balsamic finish.

TASTING NOTES: intense, elegant and full-bodied, with rich velvety tannin.

FOOD SUGGESTIONS: game, cold cuts, roasted meat and hard cheeses

SERVING TEMPERATURE: 18°C.

GLASS OF SERVICE: Tulip.

FORMAT: 750 ml.

