

# ROUGE & NOIR

**LAZIO**

Indicazione Geografica Tipica

**PETIT VERDOT**

UVAGGIO: Petit Verdot.

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.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: Ampio, esprime note di frutta rossa, con leggera

speziatura, balsamico 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.



BICCHIERE DI SERVIZIO: Tulipano.

FORMATO: 750 ml.

GRAPES: *Petit Verdot.*

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 YELD: *6.000 - 7000 kg.*

WINEMAKING: *selection of the grapes, fermentation with maceration of the grape skins.*

AGEING: *6 months in steel.*

COLOR: *deep ruby red.*

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

TASTING NOTES: *intense, elegant and full-bodied, with rich velvety tannins*

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

SERVING TEMPERATURE: *18°C.*

GLASS OF SERVICE: *Tulip.*

FORMAT: *750 ml.*

