

ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA LAZIO ROSSO

This wine stands out for its complex bouquet, full and rounded taste, and velvety tannins. Roma is smooth, with a long, clean finish dominated by toasted notes that add depth and complexity. Ideal for those seeking a wine that embodies the grandeur and elegance of its historic namesake.

Questo vino si distingue per un bouquet complesso, un gusto pieno e rotondo e dai tannini vellutati. Roma è un vino morbido con un finale lungo e pulito in cui dominano le note tostate, aggiungendo profondità e complessità. Ideale per chi cerca un vino che incarna la grandezza e l'eleganza della sua storica omonima.

data sheet



harmonious

armonioso

GRAPES	60% MONTEPULCIANO* 40% SANGIOVESE**
SOIL	VULCANIC - CLAY
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY	5.250 VINES PER HECTARE
YIELD	60 Q.LI
HARVEST	II WEEK OF SEPTEMBER** I WEEK OF OCTOBER*
AGING	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10°C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS. IN BARRIQUES FOR 6 MONTHS AND THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE.

VITIGNI	60% MONTEPULCIANO* 40% SANGIOVESE**
TERRENO	VULCANICO - ARGILLOSO
ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITÀ	5.250 CEPPI PER ETTARO
RESA	60 Q.LI
VENDEMMIA	II DECADE DI SETTEMBRE** I DECADE DI OTTOBRE*
AFFINAMENTO	MACERAZIONE A FREDDO PRE- FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE - MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI. IN BARRIQUES PER 10 MESI, POI ULTERIORI 8 MESI IN BOTTIGLIA.