



PETIT VERDOT

LAZIO I.G.P

Ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve di Petit Verdot fermentate a temperatura controllata. Una lunga macerazione dona al vino un gran corpo e un colore rosso cupo con riflessi porpora.

Al naso esprime sentori di frutti a bacca rossa e nera, potpourri, fiori e dolci note speziate.

Al palato risulta morbido ed avvolgente, ampio, intenso ed etereo.

Si abbina a secondi a base di carne rossa e cacciagione. Servire a 16°C - 18°C.

Zona di produzione: Nettuno e Anzio

Uvaggio: Petit Verdot 100%

Altitudine: 10 - 30 msl

Sistema di allevamento: spalliera semplice

Produzione: 80 q.li/ha

Periodo di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox

Maturazione: in tonneau da 500 lt di rovere francese per 8 - 10 mesi

Affinamento: in bottiglia, 6 mesi



CANTINA BACCO
NETTUNO

PETIT VERDOT - DRY RED WINE

LAZIO I.G.P. (Protected Geographical Indication)

Wine created through the pure vinification of Petit Verdot grapes fermented at controlled temperature. An extended time of maceration gives to the wine an excellent colouring intensity with purple tints and full bodied structure to the taste. This wine brings a unique flavor that can manifest itself with aromas of red and black berries, potpourri, flowers with hints of sweet spices. Intense and broad to the palate, it result armonious and captivating. Petit Verdot wine is pairing well with rich meat and wild game dishes. Serve at 16°C - 18°C.

Production area: Nettuno and Anzio

Type of grapes: Petit Verdot 100%

Altitude: 10 - 30 m. above sea level

Plant breeding system: simple trellis vines

Production: 8 tons/hectare

Grape harvest: at the end of September

Vinification: in stainless steel tanks

Maturation: in 500 liters French oak wood tonneaux for 8 - 10 months

Refinement: in bottle for 6 months

