



Anfiteatro
TUSCOLANO

MERLOT

LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Vari comuni del Lazio.

UVE DI PROVENIENZA

Merlot per almeno l'85% e altri vitigni autorizzati.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terre di origine vulcanica a medio impasto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione e fermentazione sulle bucce in acciaio a temperature controllata, svinatura e pressatura soffice delle vinacce in ambiente controllato. Segue affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Rosso sfumato di porpora. Al naso sensazioni di fragole in confettura e ciliegia rossa, appena speziato e vegetale su fondo floreale. Fruttato e morbido nel tannino, equilibrato ed appagante, di buona persistenza fruttato/vegetale.

TITOLO ALCOLEMICO

12%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Antipasti di montagna, primi piatti con sughi di carne, carni rosse e zuppe di verdure.