



Terre Domiziane



◌ ROMA ◌

TERRE DOMIZIANE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO



VIGNETI DI PROVENIENZA

Vari comuni nell'areale della Doc Roma.

UVE DI PROVENIENZA

Montepulciano, Cabernet Franc e Merlot nelle percentuali previste dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni di origine vulcanica, pozzolanici e sabbiosi, situati in zone collinari che risentono dell'influenza dei venti marini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione delle uve a temperatura controllata fino a termine della stessa, successiva svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Può subire un breve affinamento in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino scuro e luminoso. Al naso molto intenso di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, macchia mediterranea, fiori rossi, il tutto racchiuso da piacevoli note balsamiche. Sorso morbidissimo, dal tannino fine, equilibrato, elegante e piacevolissimo e dalla lunga persistenza quasi interminabile.

TITOLO ALCOLEMICO

13,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti di pasta con ragù di selvaggina, carni rosse alla brace, formaggi di media stagionatura, e piatti della nostra cucina tradizionale (bucatini all'amatriciana, coda alla vaccinara, trippa al sugo, abbacchio allo scottadito etc).