



SCHEDA TECNICA

MOLINO CENTO



DENOMINAZIONE DEL VINO: Igp Lazio Rosso

UVAGGIO: 85% di Nero Buono e 10% Merlot

ANNATA: 2021

ANNO IMPIANTO: 2013

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 piante Ha

SUPERFICIE VITATA: 5 Ha

ALTITUDINE: circa 350 mt sul livello del mare

SUOLO: A medio impasto tendente all'argilloso e ricco di scheletro

EPOCA DI RACCOLTA: Mediamente II e III decade di settembre in base alla maturazione delle singole varietà

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate delicatamente ed inviate per caduta nei serbatoi dove avviene la fermentazione. Nella prima settimana vengono fatte le follature ad intervalli regolari alternati rimontaggi fino alla fine della fermentazione

AFFINAMENTO: In legno

GRADO ALCOLICO: 13,0 0 %Vol.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso; ben strutturato con ricordi di lampone e frutta rossa. Corpo equilibrato tra acidità e alcool

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 16/18° C

ABBINAMENTI: Consigliato con carni rosse ed insaccati