

Classici

Castelli Romani DOC Rosso



È un vino di origine antica chiamato già in epoca romana "Rosso dei Castelli". Asciutto e morbido, viene ottenuto dalle migliori uve di Montepulciano e Nero Buono di Cori vinificate con l'utilizzo delle nuove tecnologie ma sempre nel rispetto della tradizione.

Scheda tecnica

Classificazione	Castelli Romani DOC
Tipo di vino	Rosso
Uve	80% Montepulciano - 20% Nero Buono di Cori
Gradi alcool	12,0%
Anidride solforosa totale.....	Meno di 100 mg/l

Vigneti

Località	Colline del territorio di Cori
Altitudine	100 - 200
Terreno	Vulcanico
Sistema di allevamento	Filare e tendone
Resa per ettaro	130 qli
Epoca di raccolta.....	Ultima decade di settembre prima di ottobre

Scheda organolettica

Colore	Rosso rubino
Profumo	Gradevole
Sapore.....	Asciutto e morbido
Abbinamenti	Formaggi e carne
Servizio	16 - 18 °C
Conservazione	Fresco asciutto al riparo dalla luce
Consumo	Ottimale a 1 - 2 anni dalla vendemmia