



ROMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

This wine carries an important name, Rome, that evokes power and elegance. DOC Rome is so characterized by a complex bouquet, full-bodied, round and velvety tannins. A soft wine with a long, clean finish dominated by toasted notes.

Un vino dal nome importante, Roma, che evoca potenza ed eleganza. La DOC Roma è così caratterizzata da un bouquet complesso, un gusto pieno e rotondo e dai tannini vellutati. Un vino morbido con un finale lungo e pulito in cui dominano le note tostate.



DATA SHEET

<i>CLASSIFICATION</i>	DOC LATIUM RED
<i>COUPAGE</i>	50% MONTEPULCIANO - 35% SANGIOVESE - 15% PETIT VERDOT
<i>PRODUCTION AREA</i>	ARDEA (ROME)
<i>ALTITUDE OF THE VINEYARDS</i>	150 M S.L.M.
<i>TRAINING SYSTEM</i>	DOUBLE GUYOT
<i>DENSITY OF VINES</i>	6000 PLANTS PER HECTARE
<i>PRODUCTION PER HECTARE</i>	50 Q.LI
<i>HARVEST</i>	MONTEPULCIANO: I DECADE OF OCTOBER, SANGIOVESE: THE FIRST DECADE OF SEPTEMBER; PETIT VERDOT: III DECADE OF SEPTEMBER
<i>WINEMAKING SYSTEM</i>	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10 ° C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS
<i>ALCOHOLIC FERMENTATION</i>	IN STAINLESS STEEL
<i>MALOLACTIC FERMENTATION</i>	TOTALLY DEVELOPED IN BARRELS
<i>FINING</i>	IN BARRIQUES (50% NEW AND 50% OF II ° PASSAGE) FOR 12 MONTHS, THEN 6 MONTHS IN BOTTLE

ANALYTICAL DATA

<i>ALCOHOL</i>	14.00%
<i>TOTAL ACIDITY</i>	5.30 G / L
<i>PH</i>	3.75
<i>DRY EXTRACT</i>	33 G / L

SCHEDA TECNICA

<i>CLASSIFICAZIONE</i>	DOC LAZIO ROSSO
<i>TAGLIO</i>	50% MONTEPULCIANO - 35% SANGIOVESE - 15% PETIT VERDOT
<i>ZONA DI PRODUZIONE</i>	ARDEA (ROMA)
<i>ALTITUDINE DEI VIGNETI</i>	150 M S.L.M.
<i>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</i>	DOPPIO GUYOT
<i>DENSITÀ VIGNETO</i>	6000 CEPPI PER ETTARO
<i>PRODUZIONE PER ETTARO</i>	50 Q.LI
<i>RACCOLTO</i>	MONTEPULCIANO: I° DECADE DI OTTOBRE, SANGIOVESE: I° DECADE DI SETTEMBRE; PETIT VERDOT: III° DECADE DI SETTEMBRE
<i>SISTEMA DI VINIFICAZIONE</i>	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE - MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI
<i>FERMENTAZIONE ALCOLICA</i>	IN ACCIAIO INOX
<i>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</i>	COMPLETAMENTE SVOLTA IN BARRIQUES
<i>CHIARIFICA</i>	IN BARRIQUES (50% NUOVE E 50% DI II° PASSAGGIO) PER 12 MESI, POI ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA

DATI ANALITICI

<i>ALCOOL</i>	14,00%
<i>TOTALE ACIDITÀ</i>	5.30 G / L
<i>PH</i>	3.75
<i>ESTRATTO SECCO</i>	33 G / L