



Corte del Golfo

Rosso Lazio IGT

Vinificazione

Le uve sono raccolte manualmente quando raggiungono la migliore maturazione del grappolo. Segue una soffice pigiodiraspatura e dopo l'estrazione del mosto avviene la vinificazione in purezza per ogni singola varietà. Dopo una macerazione pre-fermentativa a temperature controllate per sole 48 ore, vengono aggiunti i lieviti selezionati e questi sono lasciati fermentare in vasche d'acciaio a temperature controllate. Una parte delle uve viene destinata ad un passaggio in botti di rovere francese dove avviene la fermentazione malolattica che toglie le note erbacee conferendo morbidezza. Il blend delle tre varietà avviene nell'ultima fase prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato con note di amarena, tabacco e spezie. Al palato è elegante e piacevole, fruttato, ben strutturato, per un corpo importante, giustamente tannico, con note di vaniglia date dal passaggio in legno.

Abbinamenti

Eccellente accompagnamento dei bucatini all'Amatriciana. Ottimo se abbinato anche a carni rosse ed agnello, polpette alla romana e formaggi stagionati.



**Cesanese,
Merlot, Nero
Buono**



Lazio



16-18 °C



**Alcol: 14.5%
Zuccheri: 15 g/l**