



TENUTA TRE CANCELLI

753 ROMA - ROSSO DENOMINAZIONE D.O.C.

753 una data mitica, la fondazione della Città Eterna ma anche e soprattutto la nascita di uno stile di pensiero che ha saputo fondere culture e civiltà diverse in un grande ed inimitabile movimento di crescita civile. A Roma e alla sua eredità che ha saputo influenzare la nascita dell'idea moderna di Stato, abbiamo dedicato questo vino.

Questo vino, prodotto con un'accurata selezione di uve, è espressione sincera del territorio, vulcanico e mediterraneo, attraverso l'interpretazione che l'azienda ha fatto della DOC Roma Rosso. Un vino elegante che si rivela giovane, fruttato e piacevole.



UVAGGIO: 50% MONTEPULCIANO, 35% SANGIOVESE, 15% CABERNET

RACCOLTA: LA RACCOLTA MANUALE CONSENTE UNA ATTENTA SELEZIONE DELLE UVE, ESSA AVVIENE NELLA PRIMA SECONDA DECADE DI SETTEMBRE PER IL SANGIOVESE, SECONDA DECADE DI SETTEMBRE E METÀ DI OTTOBRE PER IL MONTEPULCIANO.

VINIFICAZIONE: LE TRE UVE, VINIFICATE SEPARATAMENTE, FERMENTANO E MACERANO PER CIRCA DODICI GIORNI IN VINIFICATORI STATICI TRADIZIONALI A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON RIPETUTI RIMONTAGGI E FOLLATURE. L'AFFINAMENTO SI SVOLGE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX. DURANTE L'AFFINAMENTO, SVOLGE LA FERMENTAZIONE MALO-LATTICA. TERMINATO L'AFFINAMENTO IL VINO VIENE MESSO IN BOTTIGLIA E LASCIATO RIPOSARE PER ALCUNI MESI.

COLORE: ROSSO INTENSO.

BOUQUET: VINOSO, INTENSO E DELICATO.

SAPORE: SECCO, SAPIDO E CON UNA PRESTANTE QUANTO ARMONICA TANNICITÀ.

TEMPERATURA: 18°C

ABBINAMENTI: PIATTI CON RAGÙ DI CARNE E SECONDI PIATTI A BASE DI CARNI ROSSE E CACCIAGIONE.

AZIENDA VITIVINICOLA TENUTA TRE CANCELLI
VIA DELLA PISCINA, 3
00052 CERVETERI (ROMA) ITALY
TEL. +39 06.39732012 - 331-4637805
EMAIL: INFO@TENUTATRECANCELLI.COM