

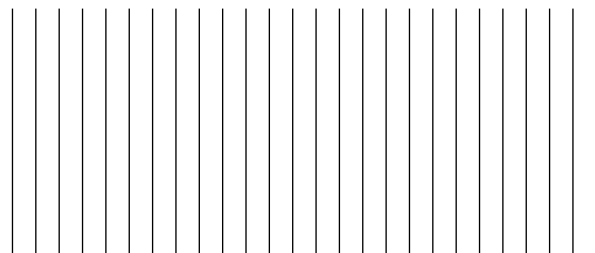


## 753

### *Roma – Rosso Denominazione di Origine Controllata*

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.

### **ABBINAMENTI**

Piatti con ragù di carne e secondi piatti a base di carni rosse e cacciagione.

Temperatura 18°C