

LE RIPE

LAZIO

Indicazione Geografica **Protetta**

ROSSO SELEZIONE

UVAGGIO: Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:

impianti a spalliera

(cordone speronato).

RESA ETTARO: 5.000-6.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio ed 8 mesi in piccoli legni.



COLORE: rosso rubino intenso.
PROFUMO: esprime note di frutti di bosco con lievi sentori di viola mammola, spezie e vaniglia nel finale.

SAPORE: di buona morbidezza e freschezza, buon equilibrio e corpo, giustamente caldo ed avvolgente, con note vanigliate e riconoscimenti che confermano i toni olfattivi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con sughi di carne, arrosti e carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Balloon.

FORMATO: 750 ml.



federici