

VITA

Un vino in edizione limitata, raffinato, con caratteristiche di sottobosco, caffè e vaniglia, si presenta deciso e morbido.

Avvolge il palato e il cuore con la sua armonia, è un elogio alla vita. Forte e suadente è caratterizzato da una struttura importante ed un corpo equilibrato, risultato di 24 mesi un affinamento in barriques. Ideale in abbinamento con risotti ai funghi porcini o al radicchio, formaggi di media stagionatura ed erborinati, arrostiti, ragù di selvaggina, carni rosse alla brace, i piatti della cucina tradizionale romana.

Uvaggio: Merlot 100 %

Zona di produzione: Aprilia (Lt)

Superficie vitata: circa 3 ettari

Altitudine del vigneto: circa 150 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

Sistema di allevamento: controspalliera a Guyot

Densità dei ceppi: 4.333 viti per ettaro

Produzioni per ettaro: 60 Q.

Resa dell'uva in vino: 60%

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Raccolta: a mano in cassette

Vinificazione: in rosso, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui batonnage in acciaio delestage e rimontaggi. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques di rovere francese. Affinamento di 24 mesi in barriques, poi un anno in bottiglia prima della messa in commercio. Una produzione limitata a 2300 bottiglie.

Temperatura di servizio: 18/20°C

Grado alcolico: 14 %

