

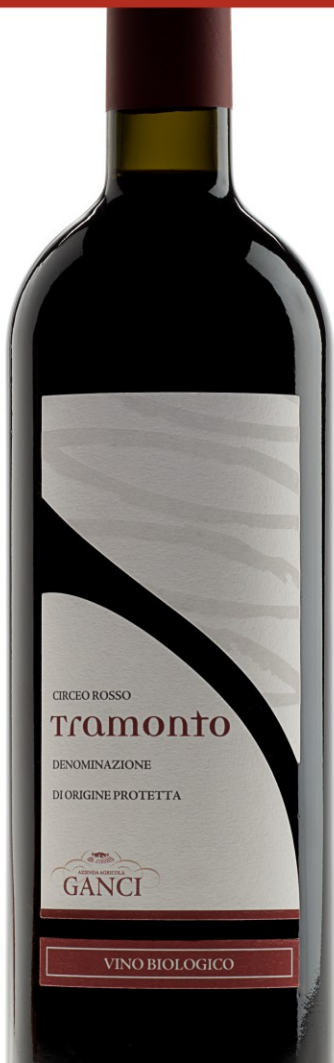
## Vino Biologico



# TRAMONTO

Denominazione di Origine Controllata

# CIRCEO ROSSO



## Vitigno di Origine:

Merlot

## Sistema di allevamento:

filare potato a cordone speronato. Resa per ettaro 80 quintali di uva.

## Zona di Produzione:

Lazio, provincia di Latina.

Coltiviamo le nostre viti su leggeri declivi in prossimità del lago di Fogliano, terreni rossi, di medio impasto, assolati e rinfrescati dalla brezza marina.

## Tecnica di vinificazione:

le uve diraspate e pigiate vengono messe in vasche di acciaio, sottoposte ad una serie di rimontaggi che permettono una buona estrazione del colore e dei tannini e lasciate fermentare a temperatura controllata.

Dopo la svinatura e i successivi travasi il vino che si ottiene matura in acciaio 8-10 mesi. Segue poi un ulteriore affinamento in bottiglia.

## Note organolettiche:

colore rosso rubino. Profumo intenso con note di ribes e frutti di sottobosco. Al gusto si presenta pieno, giustamente tannico, di buona persistenza.

## Suggerimenti:

ottimo con piatti a base di carne, arrostiti, grigliati e formaggi a media stagionatura. Servire ad una temperatura di 18-20°C

## Tenore Alcolico:

13,00%

