

Vino Biologico



CIRCEO ROSSO
Denominazione di Origine Controllata



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 caratteristico del vitigno con note di frutta a polpa rossa. Al gusto si presenta armonico, piacevolmente tannico, di buona struttura.

Suggerimenti:

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

Gradazione Alcolica:

12,50°

