

**DENOMINAZIONE**

ROSSO IGT LAZIO

**UVE**

Cesanese 60%, Cabernet Sauvigno 20%, Petit Verdot 20%

**ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti situati a Olevano Romano, dove si coltiva un ettaro di Cesanese impiantato più di cinquant'anni fa. Terreno di argilla rossa, molto tenace. Altitudine 380/slm. I vitigni vengono allevati e trattati con sistemi naturali e un'agricoltura non intensiva, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche originali dell'uva.

**RACCOLTA**

Tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE**

Le uve accuratamente selezionate sono lavorate nel pieno rispetto delle loro caratteristiche: macerazione e rimontaggio per un periodo di 10-12 giorni, malolattica svolta naturalmente in acciaio. Affinamento di 12 mesi, di cui i primi 6 in acciaio, il resto in botte grande.

Le vinificazioni vengono condotte in modo separato per poi assemblare il tutto. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta sentori di frutta rossa matura e cotta, ciliegia e prugna in particolare, con profumi di viola e note speziate sul finale. Al palato ha aromi fruttati intensi, spezie scure; risulta subito elegante ed equilibrato, caldo e morbido. Un vino di gran corpo, con tannini ammorbiditi e una buona acidità e una persistenza piacevole e prolungata. Il lungo affinamento gli regala pregio e rotondità, garantendogli anche un buon e promettente invecchiamento. È un vino dal carattere avvolgente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Un vino che si sposa bene con primi piatti dai sughi robusti, piatti di carne, dalla griglia alla selvaggina di piccola taglia. Piatti speziati e piccanti, salumi e formaggi stagionati.

**GRADAZIONE**

14,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C



FLAMINIO ROSSO