

Violò Tuscia Doc



Vitigno: 100% Violone

Tipologia: Rosso

Formato: 750 ml

Provenienza: Lazio

Grado alcolico: 13,5% Vol

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a diraspatura. Segue macerazione sulle bucce per 10 giorni a temperatura controllata. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni selezionati.

Affinamento: sulle fecce fini per 1 anno circa. Segue maturazione in bottiglie per 6 mesi. Il vino non viene filtrato prima di essere imbottigliato

Terreno: Argilloso

Certificazione: Biologica

Temp. di servizio: 18-20°

Abbinamento: Pasta con sughi di carne. Portate di carne arrosto o alla griglia

Il vitigno è il tipico Violone del viterbese (così viene chiamato il Montepulciano in questa zona). Dal colore rosso porpora limpido, consistente. Al naso è fruttato con note di frutta rossa abbastanza matura e leggermente vanigliato. In bocca note fruttate, lievemente speziato,