

ONDE

IGT LAZIO ROSATO Bio

DENOMINAZIONE: IGT Lazio

ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Frascati

TIPO DI TERRENO: Vulcanico,minerale

VITIGNI: Cabernet Franc 100%

ALTITUDINE: 200/250 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

PROVENIENZA DELLE UVE: da 10 a 15 anni

PRODUZIONE PER HA: 40qI uva

TIPO DI RACCOLTA : Selezione manuale prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO : Dopo una Accurata selezione delle uve di Cabernet franc il nostro Rosato viene fatto fermentare per circa 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 5 mesi in Acciaio sulle sue fecce Fini.

Al colore si presenta Rosa Tenue con sfumature Violacee mentre al Naso si evince subito un intenso aroma di Amarena,Fragola con sfumature floreali che ricordano il Tiglio e note Officinali (Menta).

In Bocca il vino si presenta molto morbido elegante con una grande acidità e un gusto molto pieno.

RACCOMANDAZIONI E SUGGERIMENTI.

“ONDE” IGT LAZIO BIO 2019 deve riposare al riparo da fonti luminose quali la (Luce, Sole,Neon) in quanto il suo aroma intenso e soggetto a degradazione per via di un fenomeno chiamato (Gusto Di Luce).

Si consiglia di evitare lunghe soste sotto luci artificiali in modo da preservare l'integrità del vino e tutta la sua Frazione Aromatiche.