



Cifero

ROMA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

VINO

Un vino dedicato a Roma e alla sua millenaria tradizione enologica. Viene ottenuto dall'assemblaggio di vitigni a bacca rossa in gran parte autoctoni del centro Italia. Tra le denominazioni laziali è la più giovane e racchiude territori storici del Vulcano Lazio.

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO: Montepulciano 60%, Cesanese di Affile e Syrah 40%

ZONA DI PRODUZIONE: Colonna (Rm)

SUPERFICIE VITATA: circa 10.000 mq

ALTITUDINE DEL VIGNETO: circa 350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera a Guyot

DENSITÀ DEI CEPPI: 5.435 viti per ettaro

PRODUZIONI PER CEPPO DI VITE: 1,5 kg

RESA DELL'UVA IN VINO: 60%

EPOCA DI VENDEMMIA: metà/fine Settembre

RACCOLTA UVA: a mano in cassette

VINIFICAZIONE: dirasca-pigiatura e subito nei tini di fermentazione

FERMENTAZIONE ALCOLICA: in acciaio a temperatura controllata, con continui rimontaggi

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta

METODO DI RIFINITURA: batonnage in acciaio sulle proprie fecce fini, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

COLORE: intenso rosso rubino con riflessi violacei, anche tendenti al granato con l'invecchiamento

AROMA: predominano le note di frutta rossa e lievi dolci speziature che ricordano il pepe nero e la noce moscata.

SAPORE: equilibrio di un tannino ben levigato, la spalla vigorosa ed elegante lo rendono estremamente versatile a tavola.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: per il suo profondo legame con il territorio proponiamo l'abbinamento con piatti della cucina popolare romana quali, rigatoni con la "pajata" e la "coda alla vaccinara".

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16°C.