

**La Tognazza  
amata**

*Il Rosso della "Tognazza"  
dal sapore armonico, persistente  
ed equilibrato ha struttura  
corposa e un intenso profumo,  
che lo rendono immediatamente  
riconoscibile un pò come me.*



# ANTANI Merlot

## DENOMINAZIONE:

Vino rosso Lazio I.G.P. Merlot

## ZONA DI PRODUZIONE:

Comprensorio di Cisterna, Velletri

## VINIFICAZIONE:

Fermentazione in inox dura per 8/10 giorni

## VITIGNO:

Merlot 100%

## TIPO DI ALLEVAMENTO:

Un'età di 13 anni e si trova situato ad un'altitudine fra gli 80 e 130 metri sul livello del mare. Le viti sono allevate con il sistema Guyot con una densità d'impianto di 4000/4400 ceppi per ettaro.

I filari hanno un orientamento nord/sud

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**COLORE:** Vino dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei.

**ODORE:** Intenso, persistente e pronunciato, tipicamente erbaceo con sentori di prugna e frutti di bosco.

**GUSTO:** Pieno, morbido, armonico di giusto corpo.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Arrosti di carni rosse, pollame, piatti a base di tartufo o funghi.

## RACCOLTA:

Settembre

## RESA/HA

60-70 q/Ha

## GRADAZIONE:

13% Vol.

## TEMPERATURA SERVIZIO OTTIMALE:

14° - 16° C.



## DAL 1969, FABBRICA DI GUSTO E SUGGERIMENTI