

**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