

**La Tognazza
amata**

*Tarapia Tapioco,
come se fosse Antani,
la supercazzola
brematurata...
riserva la botte antica.*



Conte Lello Mascetti

DENOMINAZIONE:

Vino rosso Velletri D.O.C. Riserva

ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Velletri

VITIGNO:

Cesanese 30%

Montepulciano 30%

Merlot 30%

San Giovese 10%

TIPO DI ALLEVAMENTO:

Filare portato a cordone speronato o a guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei che virano al granato con l'invecchiamento

ODORE: Caratteristico è il sentore di mammola anche se si avvertono l'amarena e il lampone che con l'invecchiamento lasciano il posto al muschio e alle prugne secche.

GUSTO: Armonico, vellutato, giustamente tannico e con discreta acidità, intenso e caldo al retrogusto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Selvaggina, grandi arrosti, brasati, pietanze a base di tartufo e formaggi stagionati più o meno grassi.

RACCOLTA:

Settembre

RESA/HA

60-70 q/Ha

GRADAZIONE:

14% Vol.

TEMPERATURA SERVIZIO OTTIMALE:

15° - 16° C.



DAL 1969, FABBRICA DI GUSTO E SUGGERIMENTI