



SCHEDA TECNICA

UvaggioMontepulciano + Syrah
Grado Alcolico.....12.5 %
Produzione.....Rispetto alle altre etichette, il blend viene effettuato al momento della raccolta, si tratta comunque di una raccolta anticipata per preservare freschezza e vivacità. Raccolta manuale in cassette forate da 15 kg cad. Breve contatto del mosto con le vinacce all'interno della pressa soffice fino all'ottenimento della tonalità desiderata. Pressatura soffice e selezione delle diverse frazioni di mosto. Illimpidimento statico per 24 ore e successivo inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica alla temperatura di 13 C° (tre settimane circa). Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia.

VIGNETI

Località.....Santa Maria delle Mole - Marino
Terreno.....Suolo vulcanico.
Estensione.....4.3 Ha
Densità ceppi/ha..4000
Sistema allevam..Guyot

ESAME ORGANOLETTICO

Aspetto..... Netto, limpido.
Colore..... Rosa tenue
Profumo.....Piacevoli percezioni di freschezza e gioventù. In particolare, note di rosa, melograno, fragola e ciliegia. Intenso e delicato.
Gusto.....Il vino è caratterizzato da una squisita acidità che ne testimonia la piacevole freschezza e sapidità. Ottima la persistenza aromatica e la finale gustativa. Un vino moderno ed elegante, che lascia il palato pulito ad ogni assaggio.
Abbinamento.....Ottimo con aperitivi e su i crostacei in generale. Servire alla temperatura di 10 C°



PARVUS AGER[®]
Vigneti e Cantina

Società Agricola Parvus Ager S r l

V.le della Repubblica 10, 00047 Marino (Rm) Italia

Tel. +39 06935431620 Cell. +39 3206872301

P. Iva 00866121007

mail: commerciale@parvusager.it

www.parvusager.it