



Questo vino esprime tutta la sua personalità, sia a livello olfattivo che gustativo, mostrando una buona struttura e rama tannica particolarmente elegante.

## SCHEDA TECNICA

Tipo di suolo: Vulcanico  
Sistema di allevamento: Guyot  
PH: 3,63  
Altitudine: 133 m s.l.m.  
Resa/HA: 100 Q.li/HA  
Esposizione del vigneto: sud ovest  
Uvaggio: Montepulciano e Syrah  
Zona di produzione: Marino  
Estensione: 4,4 HA Circa  
Anno d'impianto: 2017  
Periodo vendemmiale: Settembre  
Densità ceppi/ha: 4000/HA  
Prima vendemmia: 2020  
Alcool: 13,00% vol.  
Acidità totale: 5,86

## Esame organolettico

- **Aspetto:** Limpido, intenso, profondo, sostenuto.
- **Colore:** Rosso rubino con riflessi porpora.
- **Profumo:** Al naso si presenta come una spremuta di frutta fresca, mirtillo e lampone su tutto. L'affinamento in legno è testimoniato da note speziate ma anche di profumo di tabacco, cacao, cioccolato e caffè.
- **Sapore:** Vino complesso, dove le note conferite dalle uve si fondono egregiamente con il sapore scaturito dal lungo affinamento. La complessità delle scelte viticole ed enologiche ne determinano l'enorme potenziale evolutivo e la grande attitudine all'invecchiamento.
- **Produzione:** Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Diraspa-pigiatura e macerazione pre-fermentativa a freddo per una notte a 8°C. Inoculo di lieviti selezionati e successiva fermentazione alcolica alla temperatura di 28°C.
  - Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo entonnage in botti di media capacità di rovere francese per circa 24 mesi.
  - Affinamento A fine fermentazione il vino rimane a contatto con le fecce fini per il migliorarne le caratteristiche organolettiche, la maturazione e l'affinamento avvengono in acciaio con successivo passaggio in botte di rovere.
  - Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi del secondo anno successivo la vendemmia.
- **Abbinamento gastronomico:** Si accompagna perfettamente a carni rosse, formaggi e salumi stagionati. Servire alla temperatura di 16-18°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