



COLLE DE' CONTI

ROMA DOC ROSSO



Il Roma DOC Rosso Colle de' Conti è l'espressione intensa e autorevole della tradizione vitivinicola della capitale. Un vino dal carattere deciso e raffinato, nato da uve selezionate su suoli vulcanici, capace di coniugare forza, eleganza e un legame profondo con il territorio romano.



Nome del Vino: Roma Rosso

Denominazione: DOC

Vitigno: 50% Montepulciano 20% Cesanese
20% Merlot

Gradazione Alcolica: 13,5 % Vol.

Zona di Produzione:

Colline della provincia di Roma. Suoli di origine vulcanica, drenanti e ricchi di microelementi minerali.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 200 e i 300 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Rosa tenue luminoso con riflessi pesca.

Profumo: Fresco e floreale, con sentori di rosa canina, melograno e piccoli frutti rossi.

Gusto: Equilibrato, fresco e sapido, con piacevole scorrevolezza e finale fruttato.

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale a temperatura controllata (24-26°C) con macerazione sulle bucce per circa 12-15 giorni.

Affinamento in acciaio inox con successivo riposo in bottiglia.

Abbinamenti Consigliati:

Perfetto con primi piatti ricchi, carni rosse alla brace, cacciagione, formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio:

16-18°C