



# CANTINAMENA

"Πασιεντία ἀνίμου ὀκυλευτᾶρ δινιτιᾶρ ἔχεις"



## PATIENTIA

"la perseveranza nella cura delle vigne acquistate nel 2004 ha portato alla vinificazione nel 2011 della nostra prima etichetta"

IGP LAZIO ROSSO



### Tipologia di terreno

Vulcanico, profondo, caratterizzato da presenza di pozzolana fine e con buona dotazione organica

### Vinificazione

Diraspatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata (max 28°C). Macerazione sulle bucce di 14 giorni. Fermentazione malolattica svolta in acciaio

### Affinamento

In barriques di rovere francese per 12 mesi, e per almeno 6 mesi in bottiglia

### Note organolettiche

Vista: rosso rubino scuro con riflessi granato

Olfatto: frutta matura e spezie in primo piano, supportato da note di cacao, tabacco e cuoio

Gusto: di grande struttura e complessità. Fresco ed equilibrato, molto persistente