



L'ARDENTE

Vitigni: MONTEPULCIANO e SANGIOVESE

come da disciplinare della ROMA D.O.C.

Sistema di allevamento: a spalliera

Terreno: vulcanico a medio impasto

Vinificazione: uva raccolta a cassette, diraspogliata e fermentata a cappello emerso in vasche di acciaio a 26° C

Malolattica condotta in vasca

Affinamento: fino a Marzo

Note degustazione

Colore rosso rubino, al naso presenta sentori di lamponi e pepe nero, terra bagnata e sottobosco. Croccante in bocca, morbido e caldo richiama spezie e frutta matura, confettura rossa.