



## 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, diraspopiata 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.