



TERRE D'AQUESIA



Santermete

Lazio IGT Rosso 2018

Di color rosso rubino intenso, al naso si percepiscono aromi floreali (rosa), fruttati (prugna, mora, ciliegia) ed erbacei, oltre a sentori di liquirizia e pepe nero. In bocca è intenso e ben strutturato, elegante e persistente.

Vitigno

Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 40%

Terreno

Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica.

Produzione vigneto

60 Q.li/Ha

Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata.

Affinamento

20 mesi fra acciaio e barrique usata.

Gradazione alcolica

14,5 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi stagionati. Secondi a base di carne rossa o selvaggina. Perfetto come vino da meditazione o per accompagnare le conversazioni fra amici.

Temperatura di servizio

16 - 18 °C



Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.
Via Cassia, km 137,400 - 01021 Acquapendente (VT)
info@terredaquesia.it - +39 347 534 1010