



Il Molendino

Lazio IGT Rosso 2021

Di colore rosso rubino intenso e impenetrabile, rivela un bouquet articolato, caratterizzato da frutti rossi come ciliegia e prugna, sentori floreali di potpourri, pepe rosa e chiodi di garofano, note erbacee e balsamiche. In chiusura rivela un'elegante e leggera nota amaricante, che rimanda al chinotto e al rabarbaro. Vino di buon corpo, fresco e giustamente tannico

Vitigno

Sangiovese 80%, Ciliegiolo 20 %

Terreno

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

Produzione vigneto

70 Q.li/Hα

Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata

Affinamento

22 mesi in acciaio

Gradazione alcolica

13,5 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Fiorentina di carne e grigliate miste, minestre di legumi

Temperatura di servizio

16 °- 18 ℃



Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.

Sede Legale – Via Terme di Traiano, 71/A – 00053 Civitavecchia (Roma) Vigna e Cantina – Via Cassia, km 137,400 – 01021 Acquapendente (VT) P.IVA/CF: 15616811004 – pec: <u>adducivitivinicola@pec.it</u> SDI: KRRH6B9 e-mail: adducivitivinicola@gmail.com Tel. +39 3475341010