



W W W . F E R R I V I N I . C O M

Contextum

Contextum, vino rosso di grande struttura, dalle note profumate, corpose, fini richiami ai tannini. Vino di pregevole scelta per le degustazioni di carattere importante.

VINIFICAZIONE	Tini di acciaio di piccola capacità, massimo 50 HL, fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi, follature e delestage, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il vino (massimo 20 giorni). La fermentazione malolattica si svolge immediatamente dopo la fermentazione alcolica. Affinato e maturato in barrique e tonneaux per minimo 12 mesi.	DENOMINAZIONE	Lazio I.G.T.
COLORE	Rosso brillante, con marcatura di colore importante	AREA PRODUZIONE	Maremma Laziale
PROFUMO	Netto, ampio con note intense di frutti maturi, mora, cacao, liquirizia	GRADAZIONE ALCOLICA	14%vol.
SAPORE	Armonico, di grande struttura, un tannino fine con sentori di legno piacevoli, persistente nel finale. Capace di invecchiare fino a 10 anni.	FORMATO	Bottiglia 750 ml
ABBINAMENTO	Primi piatti con salse di selvaggina, ragù, carni arrosto, cacciagione, formaggi stagionati. Per concludere in bellezza... cioccolato. Da servire ad una temperatura non inferiore ai 18°C	VITIGNI	Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot
		ESPOSIZIONE	Est-Ovest
		SISTEMA DI COLTIVAZIONE	Guyot e Cordone Speronato
		PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	2003
		RESA PER ETTARO	60q / Ha
		VENDEMMIA	Fine agosto - inizio settembre, rigorosamente a mano

