



WWW.FERRIVINI.COM

Ferri Rosso

*Colore rosso intenso, dai profumi delicati, fresco e ben equilibrato al palato. Di media struttura.
Al gusto sorvengono sapori di frutti rossi, ciliegia.*

VINIFICAZIONE Diraspa-pigiatura delle uve e macerazione a freddo per 12-18 ore. Fermentazione alcolica termocontrollata per 14 giorni. Macerazione post fermentazione di 7 giorni. Svinatura e pressatura delle vinacce. Breve passaggio in legno.

COLORE Rosso rubino profondo e intenso

PROFUMO Violetta, ciliegia e frutti rossi.

SAPORE Vino di buon corpo e di discreta struttura. L'attacco è morbido e gradevole. Discreti il tannino e l'acidità, segno di un vino giovane e pronto fin dai primi mesi dopo la vendemmia.

ABBINAMENTO Si suggerisce la consumazione a 16°C unito a salumi giovani, carni bianche, funghi e pesce.

DENOMINAZIONE Lazio I.G.T.

AREA PRODUZIONE Lazio

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%vol.

FORMATO Bottiglia 750 ml

VITIGNI Merlot

ESPOSIZIONE Nord-Sud

SISTEMA DI COLTIVAZIONE Guyot

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE 2017

RESA PER ETTARO 100q / Ha

VENDEMMIA Manuale, Settembre-Ottobre

