



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

# Ferri Rosso

*Colore rosso intenso, dai profumi delicati, fresco e ben equilibrato al palato. Di media struttura. Al gusto sovengono 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. | DENOMINAZIONE            | Lazio I.G.T.               |
| COLORE        | Rosso rubino profondo e intenso                                                                                                                                                                                                      | AREA PRODUZIONE          | Lazio                      |
| PROFUMO       | Violetta, ciliegia e frutti rossi.                                                                                                                                                                                                   | GRADAZIONE ALCOLICA      | 13,5%vol.                  |
| 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.                                                | FORMATO                  | Bottiglia 750 ml           |
| ABBINAMENTO   | Si suggerisce la consumazione a 16°C unito a salumi giovani, carni bianche, funghi e pesce.                                                                                                                                          | VITIGNI                  | Merlot                     |
|               |                                                                                                                                                                                                                                      | ESPOSIZIONE              | Nord-Sud                   |
|               |                                                                                                                                                                                                                                      | SISTEMA DI COLTIVAZIONE  | Guyot                      |
|               |                                                                                                                                                                                                                                      | PRIMO ANNO DI PRODUZIONE | 2017                       |
|               |                                                                                                                                                                                                                                      | RESA PER ETTARO          | 100q / Ha                  |
|               |                                                                                                                                                                                                                                      | VENDEMMIA                | Manuale, Settembre-Ottobre |

