

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Il Quadrifoglio

NOME DEL VINO

Il Quadrifoglio Rosso Lazio
Ottavione

DENOMINAZIONE

Rosso Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Lazio

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Doganella di Ninfa (Lt)

VINIFICAZIONE

La vendemmia ha luogo nella seconda metà di settembre, quando le uve vengono meticolosamente raccolte a mano e vinificate il giorno stesso. La temperatura di fermentazione non supera mai i 28 °C. Anche qui la nostra equipe, a seconda delle caratteristiche del vino, decide le modalità e i tempi di affinamento.

AFFINAMENTO

Affinamento per 24 mesi in legno e successivi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Syrah

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALTITUDINE

50 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

2000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Gianmarco Iachetti

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

7644