

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Il Quadrifoglio

NOME DEL VINO

Il Quadrifoglio Rosso Lazio Muro Pecoraro

DENOMINAZIONE

Rosso Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Lazio

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Doganella di Ninfa (LT)

VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione le uve rosse vengono diraspate e depositate nei vasi vinari di acciaio inox, facendo massima attenzione a preservare l'integrità degli acini. La macerazione fermentativa e il numero dei rimontaggi e delestage viene deciso dalla nostra equipe a seconda dell'annata. Poco prima che la fermentazione sia finita le uve rosse vengono pressate in modo tale che la fermentazione malolattica possa avvenire nelle condizioni ottimali.

AFFINAMENTO

Affinamento per 4 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

60% Syrah - 40% Petit Verdot

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

Prima decade di settembre

ETTARI VITATI

4

RESA PER ETTARO

6000 kg

ENOLOGO/CONSULENTE

Gianmarco Iachetti

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D2094