

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Gaffino Gabriele

**NOME DEL VINO**  
Gaffino Roma Rosso

**DENOMINAZIONE**  
Roma Rosso DOC

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2017

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lazio

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Ardea (Roma)

**VINIFICAZIONE**  
Sistema di vinificazione macerazione pre-fermentativa a freddo sulle bucce a 10° per 24 ore, successiva fermentazione a freddo a 12°c per 24 giorni. Fermentazione alcolica in acciaio inox, fermentazione malolattica completa in barriques.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento In barriques per 12 mesi e successivamente per 6 mesi in bottiglia.

**VITIGNO/I**  
50% Montepulciano - 35% Sangiovese - 15% Petit Verdot

**ALLEVAMENTO**  
guyot

**ESPOSIZIONE**  
sud-ovest

**ALTITUDINE**  
150

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
18

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
vulcanico argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
settembre-ottobre

**ETTARI VITATI**  
2,7

**RESA PER ETTARO**  
65

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
massimo Bartolini

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
10000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E1727