

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Il Quadrifoglio

NOME DEL VINO

Il Quadrifoglio Rosato Lazio Tus

DENOMINAZIONE

Rosato Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Lazio

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Doganella di Ninfa (LT)

VINIFICAZIONE

La vinificazione in bianco avviene pressando direttamente i grappoli interi, in modo tale da limitare l'estrazione degli antociani, declinando così al rosa la sua colorazione. La fermentazione a 15 °C favorisce la sintesi degli aromi tipici del Syrah in versione rosè. I frequenti batônage durante l'affinamento su fecce fini conferiscono volume e stabilizzano il colore del nostro vino.

AFFINAMENTO

Affinamento in vasche di acciaio e bottiglia

VITIGNO/I

100% Syrah

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-est

ALTITUDINE

150 mt slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

8.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Gianmarco

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5359