

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Papalino Azienda Agricola

## NOME DEL VINO

Papalino Lazio Rosso Solidago

## DENOMINAZIONE

Rosso Lazio IGT

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2018

## REGIONE DI PROVENIENZA

Lazio

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione in Teverina (VT)

## VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene lasciando il mosto a contatto con le bucce, effettuando frequenti e delicati rimontaggi in serbatoi di acciaio di ridotte capacità (25HL), a temperatura controllata (24°C) e, soprattutto, tenendo separate le masse. Esegue fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Affina 5-6 mesi in acciaio per poi eseguire 4-5 mesi in bottiglia.

## VITIGNO/I

85% Montepulciano - 15% Sangiovese

## ALLEVAMENTO

Guyot

## ESPOSIZIONE

Sud

## ALTITUDINE

250m s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico, medio impasto tendenzialmente argilloso

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

## ETTARI VITATI

1

## RESA PER ETTARO

90

## ENOLOGO/CONSULENTE

Maurilio Chioccia

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2500

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E5701