



LE LASE



THE SAN

ROSSO

Lazio Indicazione Geografica Protetta

CANAIOLO NERO

Zona di Produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m. Esposizione sud-est

Uvaggio: Canaiolo Nero

Natura del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Impianto: 2,30 X 0,80 con 5450 ceppi/ha

Resa: 85 q/ha

Vinificazione: tradizionale contatto con bucce fino a 15 giorni, rimontaggi e salasso del 20% nella fase iniziale. Fermentazione per 10-15 giorni in tini di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica completamente effettuata. Maturazione di 12 mesi in barriques e 12 mesi in acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Capacità di invecchiamento: 10 anni e oltre

Colore : rosso rubino intenso con sfumature violacee

Profumo: ampio e di grande complessità; esprime subito un bel ventaglio di frutti rossi (mirtillo e visciola) con eleganti note boisé (cacao, spezie dolci e china); profumi prolungati e molto armonici

Gusto: struttura potente, di bella concentrazione e fresco nel frutto; fragrante acidità e tannini fitti e maturi; persistente nel finale

Gradazione alcolica: 14% vol

Temperatura di servizio: 16-18°

Abbinamento gastronomico: perfetto per grandi arrostiti, brasati, cacciagione, selvaggina, formaggi molto stagionati.

Bottiglie prodotte: max 4500 (0.750 lt.)

Denominazione: IGP Lazio Rosso



Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 m above sea level - Full southeast exposure

Grape type: Canaiolo Nero

Soil: tending to clay

Training system: guyot

Plantation density: 2,30 X 0,80 - 5450 vines/hectare

Yield per hectare: 85 q/ha

Vinification: traditional skins contact until 15 days, pumpings over and bleeding of 20% in the final phase. Fermentation for 10-15 days in stainless steel containers at a controlled temperature. Complete malo-lactic fermentation. Maturation of 12 months in french oak barriques and 12 months in steel

Ageing: in bottles for 3 months

Home ageing: 10 years or more

Color: deep and intense ruby red with violet nuances

Aroma: ample and complex, it immediately expresses an ample range of red fruit (black cherry, blueberry) with elegant notes of cocoa and sweet spices; in very long and harmonious scents

Analysis alcohol: 14% vol

Way of serving: serve at a temperature of 16-18° (60-64°F)

Matching dishes: perfect for roasts, braised meats, game, very aged cheeses

Quantity produced: max 4500 (0.750 lt.)

Classification: IGP Lazio Rosso

Enologo/ enologist: Gianluca Mugnari



LE LASE

www.lelase.com info@lelase.com T. +39.0761 281460 - ITALY