



LE LASE



CAUTHA

ROSSO

Lazio Indicazione Geografica Protetta

CABERNET SAUVIGNON e PETIT VERDOT

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

Uvaggio: Cabernet Sauvignon - Petit Verdot

Natura del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

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

Resa: 60 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 in barriques di rovere francese (taglio del 20%)

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Capacità di invecchiamento: 10 anni e oltre

Colore : rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: elegante e complesso, ricorda la visciola e la violetta; delicati e raffinati sentori boisè (cacao e caffè); finale speziato di pepe e chiodi di garofano

Gusto: attacco caldo e consistente nella struttura, frutto complesso e leggermente balsamico; acidità viva e piacevolmente fresca, tannino equilibrato, finale lungo e dalla chiusura speziata

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 18-20°

Abbinamento gastronomico: si abbina piacevolmente a primi piatti strutturati e a grandi arrostiti, brasati, cacciagione, selvaggina, formaggi molto stagionati.

Bottiglie prodotte: max 6.000 (0.750 lt.)

Denominazione: IGP Lazio Rosso



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

Grape type: Cabernet Sauvignon - Petit Verdot

Soil: tending to clay

Training system: spurred cordon

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

Yield per hectare: 60 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 (blend of 20%)

Ageing: in bottles for 3 months

Home ageing: 10 years or more

Color: ruby-red color with garnet-coloured hues

Aroma: elegant and complex, it hints at black cherry and violet, with refined woody notes (cocoa and coffee); the finish is spicy, with pepper and cloves

Taste: smooth and velvety with solid structure and complex, slightly balsamic fruitiness; lively and pleasantly fresh acidity, soft tannins; finish is long, with spicy closing notes

Analysis alcohol: 13,5% vol

Way of serving: serve at a temperature of 18-20° (61-64°F)

Matching dishes: it is ideal with grilled meats, roasts, medium-aged cheeses

Quantity produced: max 6.000 (0.750 lt.)

Classification: IGP Lazio Rosso

Enologo/ enologist: Gianluca Mugnari

