



LE LASE



TERRA

ROSSO

Lazio Indicazione Geografica Protetta

VIOLONE E SANGIOVESE

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

Uvaggio: Violone - Sangiovese

Natura del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

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

Resa: 80 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 acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Capacità di invecchiamento: 10 anni e oltre

Colore : rosso rubino intenso con sfumature violacee

Profumo: ampio e complesso, con piacevoli note di frutti rossi, erbaceo e lievemente speziato

Gusto: strutturato e morbido con tannini setosi, di piacevole persistenza

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 14-16°

Abbinamento gastronomico: accompagna magnificamente carni alla griglia, arrostiti, formaggi di media stagionatura

Bottiglie prodotte: max 15.000 (0.750 lt.)

Denominazione: IGP Lazio Rosso



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

Grape type: Violone - Sangiovese

Soil: tending to clay

Training system: guyot

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

Yield per hectare: 80 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 in steel tanks

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: structured and soft with silky tannins, pleasant persistence

Analysis alcohol: 13,5% vol

Way of serving: serve at a temperature of 14-16° (57-60°F)

Matching dishes: serve with grilled meats, roasts, medium matured cheeses. Also try with porcini mushrooms.

Quantity produced: max 15.000 (0.750 lt.)

Classification: IGP Lazio Rosso

Enologo/ enologist: Gianluca Mugnari

