ROMA ROSSO CLASSICO DOC DAMIANO FEDERICI 150CL

Roma DOC, Damiano Federici, Lazio, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	2021
Notizen	Leuchtendes Rubinrot; die Nase ist breit, mit Noten von reifen roten Früchten, die sich gut mit Noten von Lakritze und Gewürzen vermischen. Der Geschmack ist robust und vollmundig dank gut präsenter Tannine, die sich in die Struktur des Weines einfügen.
Begleitend zu	zu rotem Fleisch und mittel- / lang gereiftem Käse.
Vinifikation	Vinifikation bei kontrollierter Temperatur mit anschliessender Mazeration für etwa 20 Tage. Nach der Gärung wird der Wein etwa 4 Monate lang auf der Feinhefe mit wöchentlicher Bâtonnage verfeinert. Ab Januar reift der Wein für 6 Monate in 500 L Tonneau aus französischer Eiche.
Traubensorten	70% Montepulciano, 25% Cesanese, 5% Merlot
Alkohol	14 %
Format	150 cl

DAMIANO FEDERICI
In Zagarolo, einem alten Dorf, das auf einem Tuffstein Hügel erbaut wurde, steht das Weingut Federici. Hier, in diesem geschichtsträchtigen Ort, begann Antonio Federico 1960 Weine mit regionaler Persönlichkeit zu produzieren. Bis heute ist das Weingut führend in der Produktion von regionalen Traubensorten wie Malvasia, Trebbiano, Nero Buono oder Cesanese. 2001 übernahm Sohn Damiano die Geschicke und baute die Qualitätsstandarts nochmals enorm aus. Unter eigenem Namen betreibt Damiano auch ein paar Hektaren in der Roma classico DOC. Einem Rebberg, nur wenige Kilometer vom Kolosseum entfernt in der Stadt Rom liegt.