

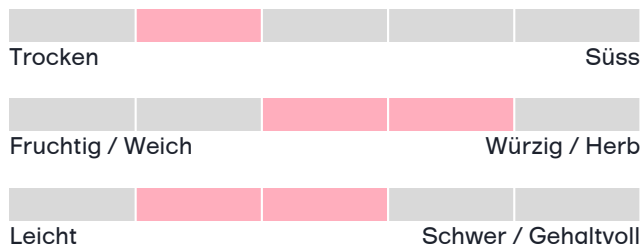


ROMA ROSSO ROMA DOC FEDERICI



Roma DOC, Federici, Lazio, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

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

75 cl

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. Ausserhalb Roms sind die Weine der Region Lazio noch nicht sehr bekannt. Dies verwundert auch nicht weiter, werden doch über 60% dieser Weine vor Ort genossen.

<http://www.vinifederici.com/vini-federici/>