



2015  
CANTINE LUPO  
**LUPOROSSO**  
LAZIO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
ITALY  
ROSSO

CANTINE LUPO

# LUPOROSSO

ROSSO

INFORMAZIONI TECNICHE

**DENOMINAZIONE** *IGT Lazio rosso.* | **VITIGNO** *Merlot, Petit Verdot.* | **TERRENO** *Medio impasto tendente al limoso.* | **ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA** *Nord 80 m. s.l.m.* | **DENSITÀ** *5.500 per ettaro.*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** *Cordone speronato.* | **VENDEMMIA** *Raccolta manuale, con tavolo di selezione delle uve.*

**TECNICA DI VINIFICAZIONE** *La fermentazione alcolica e malolattica si svolgono in acciaio. Durante la fermentazione alcolica vengono eseguiti due rimontaggi al giorno per favorire l'estrazione e la dissoluzione degli antociani. Il prodotto matura in acciaio per 6 mesi, e per 3 in bottiglia.* **GRADO ALCOLICO** *13,0% in Vol.* | **COLORE** *Rosso rubino intenso.* | **PROFUMO** *Al naso si presenta con note di frutta fresca, fragola e lampone, accompagnato da sentori di asparago maturo caratteristici del Merlot.* | **SAPORE** *In bocca è avvolgente e fresco allo stesso tempo, l'azione delicata dei tannini ne mette in risalto la media struttura.* | **BICCHIERE** *Calice di media ampiezza.* | **TEMPERATURA DI SERVIZIO** *16 - 18 gradi.*

**ABBINAMENTO** *Primi piatti a base di carne, arrosti di carni bianche, formaggi mediamente stagionati.*

NAME ... | GRAPE ... | SOIL ...

EXPOSURE AND ALTITUDE ... | PLANTING DENSITY ... | TRAINING TECHNIQUE ... | HARVEST ... | VINIFICATION ... | ALCOHOL

CONTENT ... | COLOUR ... | NOSE ... | PALATE ...

GLASS ... | SERVING TEMPERATURE ... | PAIRING ...

TECHNICAL INFORMATION