



CANTINE LUPO

2010  
CANTINE LUPO  
**ROSA MERLOT**  
LAZIO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
ITALY  
ROSATO

CANTINE LUPO

## ROSA MERLOT

ROSATO

informazioni tecniche

**DENOMINAZIONE** *IGT Lazio Rosato.* | **VITIGNO** *Merlot in purezza.* | **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** *Pigiatura in pressa, chiarifica a freddo del mosto con fermentazione a temperatura controllata.* | **GRADO ALCOLICO** *13,5% in Vol.* | **COLORE** *Deciso, molto brillante e con tonalità porpora.*

**PROFUMO** *Ricco e avvolgente, con aromi freschi di frutta rossa, che vira dalle more mature al lampone. Sentori di ciliegie sotto spirito.* | **SAPORE** *In bocca ha il carattere di un vino rosso fresco, con l'elegante e sapida acidità di un vino bianco, invitante al palato nel riassaggio.* | **BICCHIERE** *Calice a tulipano ampio.* | **TEMPERATURA DI SERVIZIO** *14 - 16 gradi.* | **ABBINAMENTO** *Antipasti leggeri. Ottimo con i primi piatti, soprattutto se a base di pesce.*

technical information

**NAME** *IGT Lazio Rosato.* | **GRAPE** *Merlot 100%* | **SOIL** *Medium consistency with traces of lime.*

**EXPOSURE AND ALTITUDE** *North 80 m. a.s.l.* | **PLANTING DENSITY** *5,500 vines/hectare.*

**TRAINING TECHNIQUE** *Spur pruned cordon.* | **HARVEST** *Manual harvest with grape selection on sorting table.*

**VINIFICATION** *Crushing in presses, cold clarification of the must with temperature controlled fermentation.*

**ALCOHOL CONTENT** *13,5% Vol.* | **COLOUR** *Resolute colour, clear and lively, with purple shades.*

**NOSE** *Rich and full, with fresh red fruit aromas of ripe blackberries and raspberries, with a clear hint of cherries in liqueur.* | **PALATE** *It has the character of a crisp red wine to the palate, with the elegant acidity and minerality of a white wine, extremely inviting* | **GLASS** *Serve in a broad tulip glass.*

**SERVING TEMPERATURE** *Serve at a temperature between 14 and 16°C.* | **PAIRING** *Light appetizers, fish courses, great with main courses.*