

PASTELLO

DENOMINAZIONE: IGP Lazio Rosso

VITIGNI: 65% Cesanese, 20% Cabernet Sauvignon , 15% Montepulciano,

ZONA DI PRODUZIONE: Roma

REGIONE: Lazio

NUMERO BOTTIGLIE: 1000

VENDEMMIA: manuale con selezione in campo delle uve

VINIFICAZIONE: macerazione delle bucce 14 giorni, con rimontaggi brevi e delestage

AFFINAMENTO: fermentazione malolattica in legno e subito dopo stabilizzazione in acciaio dove rimane fino all'imbottigliamento, filtrazioni ridotte, e questo può determinare sedimenti sul fondo, affinamento in bottiglia per 3 – 6 mesi

GRADI ALCOLICI: 13,5%

COLORE: rosso rubino intenso tendente al granato

PROFUMI: inteso e persistente

SAPORE: al gusto si presenta fresco, con tannini morbidi che non aggrediscono il palato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 gradi

APPELLATION: IGP Lazio Rosso

VARIETALS: 65% Cesanese, 20% Cabernet Sauvignon , 15% Montepulciano,

PRODUCTION ZONE: Rome

REGION: Lazio

BOTTLES PRODUCED: 1.000

HARVEST: manual grape selection on the field

VINIFICATION: maceration and fermentation with short pumpovers and délestages for 14 days

AGEING: malolactic fermentation in wood and afterwards stabilization in stainless steel, where the wine remains until bottling, gentle filtration which might create sediments on the bottom of the bottle, 3-6 months of bottle ageing

ALCOHOL CONTENT: 13.5%

COLOUR: intense ruby with garnet rim

AROMA: intensive and persistent

FLAVOR: on the palate fresh with velvety tannins

SERVING TEMPERATURE: 14-16°C



AZIENDA VITIVINICOLA CIATTAGLIA

Sede legale e deposito: Via Colonnelle, 71 Albano Laziale 00041 Roma Italia Cantina: Via Casette, 14 Albano Laziale Roma - Italia
info@vitivinicolaciattaglia.com - www.vitivinicolaciattaglia.com