

## Lazio Rosso IGP "Montiano" – Falesco



### LA VIGNA:

- **Composizione del terreno:** Origine vulcanica, ricco di scheletro.
- **Clima:** 300 m. s.l.m.
- **Sistema di allevamento:** Cordone speronato.
- **Numero piante per ettaro:** 4.200 ceppi/Ha
- **Vendemmia:** Prima settimana di Settembre.
- **Vinificazione:** Macerazione sulle bucce con numerose follature
  - **Fermentazione:** In acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni
  - **Fermentazione malolattica:** Interamente svolta in barriques
  - **Affinamento:** Barriques Allier e Tronçais di 1° passaggio per 12 mesi.

### IL VINO:

- **Colore:** Rosso profondo
- **Profumo:** Al naso i profumi si rilevano infinitamente ampi, ricchi, morbidi e speziati
  - **Gusto:** Sapori nobili, di alto equilibrio e armonia, con lunghissima persistenze gustativa.