



**TERRE D'AQUESIA**

VIGNA & CANTINA



## **Aquesia Rosso**

**Lazio IGT Rosso 2020**

*Di colore rosso rubino, al naso rivela aromi di frutta rossa come prugna, fragola, mora, ribes nero, e di liquirizia. In bocca si dimostra fresco e ben equilibrato, svela un buon potenziale di invecchiamento*

### **Vitigno**

*Sangiovese 100%*

### **Terreno**

*Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica*

### **Produzione vigneto**

*70 Q.li/Ha*

### **Fermentazione**

*Acciaio a temperatura controllata*

### **Affinamento**

*8 mesi in acciaio + 6 mesi in barrique usata*

### **Gradazione alcolica**

*13,5 % in vol.*

### **Abbinamenti gastronomici**

*Primi piatti con sughi a base di carne, salumi, formaggi*

### **Temperatura di servizio**

*16 °- 18 °C*



**TERRE D'AQUESIA**

#### **Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.**

Sede Legale – Via Terme di Traiano, 71/A – 00053 Civitavecchia (Roma)

Vigna e Cantina – Via Cassia, km 137,400 – 01021 Acquapendente (VT)

P.IVA/CF : 15616811004 – pec: [adducivitivinicola@pec.it](mailto:adducivitivinicola@pec.it) SDI: KRRH6B9

e-mail : [adducivitivinicola@gmail.com](mailto:adducivitivinicola@gmail.com) Tel. +39 3475341010