



Jazz Rosso

Lazio IGT Rosso 2022

Rosso rubino intenso, con riflessi porpora, impenetrabile e poco denso. Al naso rivela sentori di viola, ciliegia, prugna e mora. In evidenza una spezia vivace quale il pepe rosa, accanto a note balsamiche e di grafite. Di buon corpo, morbido, con finale tannico e persistente.

Vitigno

Sangiovese 80%, Ciliegiolo 20 %

Terreno

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

Produzione vigneto

70 Q.li/Ha

Vinificazione

Uve Sangiovese e Ciliegiolo vinificate insieme e fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Affinamento

10 mesi in acciaio

Gradazione alcolica

14,5 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Ideale in abbinamento con carni rosse, ragù di cacciagione, filetto di maiale con riduzione di aceto balsamico e alloro, arrosti.

Temperatura di servizio

16 °- 18 °C