



CASTEL DE PAOLIS

AZIENDA AGRICOLA



Campo Vecchio

IGT Lazio Rosso 2016

Tipologia vino: Rosso secco

Alcol: 13,5 %

Bottiglia: 0,75 lt (Bordolese)

1° anno di produzione: 1993

Uvaggio: Shiraz 50%, Cesanese 50%

Esposizione e altitudine: Collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5500 piante/Ha

Età media delle viti: 28 anni

Resa uva per ettaro: 80 ql/Ha

Fermentazione: Vasca in acciaio a temperatura controllata a 25/28°C

Durata fermentazione: 10/12 giorni

Affinamento: 50% barrique, 50% acciaio

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE:	Rosso rubino
OLFATTO:	Frutta rossa, more e lamponi, seguite da un fondo dolce e speziato
GUSTO:	Equilibrato con tannini dolci e buona mineralità
ABBINAMENTO:	Cucina di carne, primi piatti elaborati, carni grigliate, formaggi di media stagionatura
TEMPERATURA SERVIZIO:	16/18 °C
MODALITA' SERVIZIO:	Stappare mezz'ora prima del servizio e servire in bicchieri a calice medio

Castel de Paolis 2010 Azienda Agricola S.r.l.

Via Val de Paolis snc – 00046 Grottaferrata (Roma) - PI/CF: 10967171009 - Tel./Fax 06-9412560

www.casteldepaolis.com – info@casteldepaolis.com