



**CASTEL DE PAOLIS**  
AZIENDA AGRICOLA

## **I Quattro Mori**

IGT Rosso Lazio 2014



Tipologia vino: Rosso secco

Alcol: 14 %

Bottiglia: 0,75 lt (Bordolese)

1° anno di produzione: 1993

Uvaggio: Shiraz 40%, Cabernet S. 30%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%

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: 70 ql/Ha

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

Durata fermentazione: 15/18 giorni

Affinamento: 100% barrique Tronçais e Allier

### SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE:	Rosso rubino intenso
OLFATTO:	Ribes e frutta di bosco in primo piano. Si apre su toni di prugna, spezie, cuoio e vaniglia. Impreziosito da eleganti note floreali
GUSTO:	Bilanciato e di grande struttura. Di lunga tannicità e dolcezza. Equilibrato, speziato e minerale, con una notevole persistenza
ABBINAMENTO:	Arrosti di carne, brasati, primi piatti con cacciagione, carni grigliate, formaggi di lunga stagionatura
TEMPERATURA SERVIZIO:	18 °C
MODALITA' SERVIZIO:	Stappare un ora prima del servizio e servire in bicchieri a calice ampio

**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](http://www.casteldepaolis.com) – [info@casteldepaolis.com](mailto:info@casteldepaolis.com)