







# JVLIVS

LAZIO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



## ROSSO

LAZIO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

|   |  |
|---|--|
|  <b>UVAGGIO</b>            | Montepulciano, Cesanese                                      |
|  <b>ZONA DI PRODUZIONE</b> | Poli   |
|  <b>ALTITUDINE</b>         | 400 m s.l.m.   |
|  <b>CLIMA</b>              |  |
|  <b>TERRENO</b>            | Tufaceo  |
|  <b>VINIFICAZIONE</b>      | Diraspa pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce |
|  <b>AFFINAMENTO</b>        | 6 mesi in acciaio  |
| <b>COLORE</b>   | Rosso rubino intenso   |
| <b>PROFUMO</b>  | Intenso con ricordi di frutti rossi                          |
| <b>SAPORE</b>   | Morbido e persistente  |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Piatti del territorio e della tradizione                     |
| <b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>  | 18°  |