

Nero Buono

IGT LAZIO



Uvaggio: Nero Buono 100%

Zona di produzione: Cori (LT)

Terreno: prevalentemente tufaceo

Clima: tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate.

Esposizione ed altitudine: sud/sud est 350 m slm

Periodo di vendemmia: prima decade di ottobre

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 q.li/Ha

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Vinificazione: Classica vinificazione in rosso con frequenti follature e rimontaggi giornalieri per circa 15/20 giorni a temperatura controllata. Segue periodo di affinamento sulle fecce nobili per circa 90 giorni.

Colore: rosso rubino carico.

Olfatto: al naso è ampio con note di frutta rossa matura e leggere note speziate.

Gusto: al palato è ricco e corposo con eleganti tannini che ne allungano il finale in bocca. Ottimo con carni alla brace, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Grape variety: Nero Buono 100%

Wine variety: PGI LAZIO ROSSO

Soil composition: tufaceous

Climate: Mediterranean weather with mild winters, characterized also by rains, and hot and windy summer days

Elevation: south/south west 350m asl

Harvest: first decade of October

Growing method: spurred cordon

Plant density: 5500 vines per hectare

Yield per hectare: 80 q:li/Ha

Alcohol content: 13,5% vol

Vinification: Classic red vinification with frequent fulling and daily pumping over for about 15/20 days at a controlled temperature.

Colour: an intense dark ruby red

Nose: to the nose is broad with notes of red fruit and light spicy notes.

Tasting notes: The taste is rich and full-bodied with elegant tannins that lengthen the finish in the mouth. Excellent with grilled meats, game, mature cheese .

Serving temperature: 16/18°C