

Rosso di Nè

Un rosso giovane che combina freschezza e complessità. L'affinamento in acciaio mantiene intatti i profumi fruttati e il gusto fresco, rendendolo perfetto da apprezzare giovane.

Si presenta di un rosso brillante, con sfumature vivaci che ne evidenziano la giovinezza. Al naso sprigiona profumi intensi di frutti rossi freschi, come ciliegia e lampone, accompagnati da lievi accenni di spezie delicate. Il palato è morbido e vellutato, con una struttura acida equilibrata che lo rende piacevole e armonioso.

La presenza del Sangiovese conferisce freschezza e vivacità, mentre il Cabernet Sauvignon e il Merlot apportano struttura e morbidezza, facendo del Rosso di Nè un vino accattivante e versatile. Ideale in abbinamento a primi piatti saporiti come pasta all'amatriciana, lasagne e risotti. Si sposa bene anche con carni bianche, arrostiti leggeri e piatti di verdure, oltre a formaggi semi-stagionati.

Il "Rosso di Ne" è un vino versatile e piacevole, perfetto per momenti di convivialità.

Denominazione: Sangiovese Igp Lazio

Uve: Uve sangiovese 70% e 30% Cabernet Sauvignon e Merlot

Terreno: di medio impasto tufaceo con scheletro basaltico

Densità: 3.300 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa media per ettaro: 8.000 kg

Età media del vigneto: 25 anni

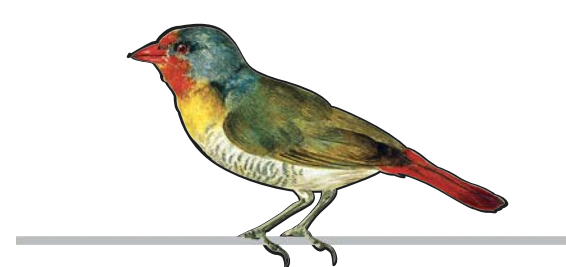
Epoca di vendemmia: primi di settembre

Affinamento: acciaio

Produzione media: 15.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino brillante, con sfumature vivaci che evidenziano la freschezza del vino.

Al naso sprigiona profumi intensi di frutti rossi freschi, come ciliegia e lampone, accompagnati da lievi accenni di spezie delicate. Morbido e vellutato al palato, con una struttura acida equilibrata che lo rende piacevole e armonioso. La presenza del Sangiovese conferisce freschezza e vivacità, mentre il Cabernet Sauvignon e il Merlot apportano struttura e morbidezza.



TENUTA RONCI