

Veste Porpora

Veste Porpora è un rosso dal carattere ricco e avvolgente, che unisce la finezza del Merlot alla struttura del Cabernet Sauvignon. L'affinamento in barrique gli dona eleganza e complessità, con note speziate che si fondono con i profumi fruttati. È il vino ideale per accompagnare piatti di carne saporiti, come arrostiti di manzo, agnello e selvaggina. Si abbina bene anche a formaggi stagionati e a piatti a base di funghi e tartufo, che ne esaltano le note speziate e fruttate. Perfetto per cene raffinate e momenti di relax.

Denominazione: Rosso Igp Lazio

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot

Terreno: di medio impasto tufaceo con scheletro basaltico

Densità: 4.500 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa media per ettaro: 6.000 kg

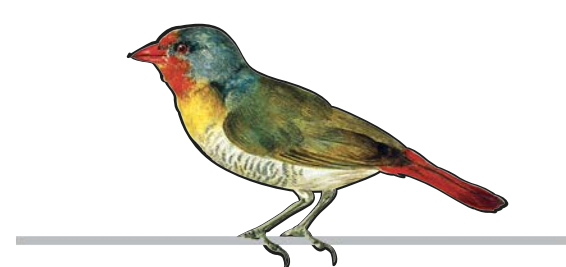
Età media del vigneto: 10 anni

Epoca di vendemmia: Merlot inizio settembre;
Cabernet fine settembre

Affinamento: barriques per 12-15 mesi

Produzione media: 25.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso porpora intenso, che esprime la freschezza e la vivacità del vino. Al naso offre profumi complessi di frutti rossi maturi, con sentori di spezie dolci come vaniglia e un leggero tocco di pepe nero, che deriva dall'affinamento in barrique. Al palato è morbido, avvolgente. I tannini, rotondi e ben integrati, conferiscono struttura e persistenza. Il Merlot contribuisce alla rotondità e alla morbidezza, mentre il Cabernet Sauvignon aggiunge profondità e intensità, rendendo il vino equilibrato e armonico.



TENUTA RONCI

