



CIVITELLA ROSSO

Classificazione	Civitella d'Agliano Rosso IGT
Area di produzione	Regione Lazio, Comune di Civitella d'Agliano (VT). Area denominata Tuscia viterbese, compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale e amministrativo con l'Umbria.
Caratteristiche del suolo	Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo
Vitigno	Merlot 100%
Caratteristiche del vigneto	Il vigneto è stato impiantato tra il 1999 e il 2000 per un'estensione di 3,5 ettari. Sistema di allevamento a guyot con densità d'impianto tra 5.000 e 7.000 ceppi per ettaro
Vendemmia	Raccolta e selezione a mano nella prima metà di settembre
Produzione media	80 quintali per ettaro
Vinificazione	Diraspatura e a seguire fermentazione in acciaio. Durante la macerazione si susseguono rimontaggi e délestage. Fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	In acciaio per 9 mesi. In bottiglia per 6 mesi
Longevità	Entro i 10 anni
Prima vendemmia	1996
Formato	Bottiglia Borgognotta da 750 ml, tappo sughero DIAM 10
Produzione media	10.000 bottiglie
Caratteristiche organolettiche	Al naso si alternano note vegetali a note di frutta rossa, evidente sensazione tannica e buona persistenza d'insieme
Temperatura di servizio	16 C°
Certificazioni	

