



# NENFRO

<b>Classificazione</b>	Lazio Rosso IGT
<b>Area di produzione</b>	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.
<b>Caratteristiche del suolo</b>	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
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 100%
<b>Caratteristiche del vigneto</b>	Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto è stato impiantato nel 2000 per un'estensione di 1,5 ettari. Sistema di allevamento a guyot con densità d'impianto di 5.000 ceppi per ettaro
<b>Vendemmia</b>	Raccolta e selezione a mano nella prima metà di ottobre
<b>Produzione media</b>	50 quintali per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e a seguire fermentazione in acciaio. Durante la macerazione si susseguono rimontaggi e délestage. Fermentazione malolattica in acciaio
<b>Affinamento</b>	In barrique per 12 mesi. In bottiglia per 12 mesi
<b>Longevità</b>	Oltre i 10 anni
<b>Prima vendemmia</b>	2004
<b>Formato</b>	Bottiglia Bordolese da 750 ml, tappo sughero monopezzo naturale
<b>Produzione media</b>	4.000 bottiglie
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Sentori di frutta rossa come mora e ribes nero con note di liquirizia. Gusto decisamente tannico e fresco
<b>Temperatura di servizio</b>	18 C°
<b>Certificazioni</b>	  