



NENFRO

Classificazione	Lazio 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	Montepulciano 100%
Caratteristiche del vigneto	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
Vendemmia	Raccolta e selezione a mano nella prima metà di ottobre
Produzione media	50 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 barrique per 12 mesi. In bottiglia per 12 mesi
Longevità	Oltre i 10 anni
Prima vendemmia	2004
Formato	Bottiglia Bordolese da 750 ml, tappo sughero monopezzo naturale
Produzione media	4.000 bottiglie
Caratteristiche organolettiche	Sentori di frutta rossa come mora e ribes nero con note di liquirizia. Gusto decisamente tannico e fresco
Temperatura di servizio	18 C°
Certificazioni	  