POGGIO LE VOLPI



www.poggiolevolpi.com

ROMA DOC

ROMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA
Vari comuni nell'areale della Doc Roma.

UVE DI PROVENIENZA
Montepulciano, Cabernet-Franc e Merlot nelle percentuali consentite da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO
Terreni di origine vulcanica, pozzolanici e sabbiosi, situati in zone collinari che risentono dell'influenza dei venti marini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione e fermentazione delle uve a temperatura con trollata fino a termine della stessa, successiva svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Segue un periodo di affina mento parte in acciaio e parte in legni di varia provenienza e capacità.

ANALISI SENSORIALE
Rosso rubino scuro e luminoso. Al naso molto intenso di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, macchia mediterranea, fiori rossi, il tutto racchiuso da piacevoli note balsamiche. Sorso morbidissimo, dal tannino fine, equilibrato, elegante e piacevolissimo, e dalla persistenza quasi interminabile.

TITOLO ALCOLEMICO
13.5% - 14%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18° C.

ABBINAMENTI
Primi piatti di pasta con ragù di selvaggina, carni rosse alla brace, formaggi di media stagionatura, e piatti della nostra cucina tradizionale (bucatini all'amatriciana, coda alla vacci nara, trippa al sugo, abbacchio allo scottadito etc).

RICONOSCIMENTI

2022 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 90 James Suckling

2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2019 › 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› Falstaff 89 punti

2018 › 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› Medaglia d'Argento Decanter

2017 › 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini