



TENUTA
SAN LEO

DRUSILLA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica
LAZIO ROSSO

SCHEMA TECNICA

Varietà: Merlot

Zona di Produzione: Castelli Romani

Superficie del vigneto: 2 Ha

Altitudine del vigneto: 305 mt dal livello del mare

Tipologia del suolo: Medio Impasto

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Densità delle piante: 4.000

Produzione per ettaro: 7000 Kg

Resa uva in vino: 60%

Periodo di vendemmia: Primissimi di Settembre per il Merlot e fine Settembre per il Cesanese

Vinificazione: Contatto a freddo con le bucce per 8-10 ore a 7°C per 2/3 giorni

Fermentazione Alcolica: In acciaio per circa 20 giorni alla temperatura di 25/26°C

Fermentazione Malolattica: Totalmente svolta

Affinamento: In bottiglia

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5% (% V/V)

Acidità Totale: 5,70 gr/l

Estratto Secco: 26 gr/l

pH: 3,55

VINO

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Evidenti note tostate al profumo con piacevolissimi sentori di frutta rossa (amarena e ciliegia) e note di cacao e liquirizia; al gusto tannini territoriali ma caldi ed eleganti. Armonico e ben strutturato. Si abbina perfettamente con formaggi e salumi locali.

