



Pancarpo

[dal greco 'Pan' (πᾶν) e 'Carpo' (καρπός),
che vuol dire "tutti i frutti"]

Tipologia

Lazio IGP Rosso

Colore

Rosso rubino intenso

Uve

**Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Merlot**

Vinificazione

A cappello sommerso

Formato

750 cc

Affinamento

**In botti di rovere francesi
(1000 lt)**

Zona di Produzione

Le Ferriere

Abbinamenti

**Carni rosse e succulente,
formaggi stagionati**

Terreno

Argilloso con poca sabbia

Note di degustazione

**Al naso è intenso, francamente
fruttato di prugne, ciliegie, frutti
di bosco, con note speziate di
tabacco, cuoio e noce moscata.
In bocca è sapido, di corpo, con
acidità appropriata e tannicità
appropriata ai polialcoli. Chiude
il ritorno persistente della frutta
polposa.**

Sistema di allevamento

Spalliera (guyot)

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

Vendemmia

25 settembre – 10 ottobre

