



Pancarpo

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

Tipologia

Lazio IGP Rosso

Uve

**Cabernet Sauvignon, Petit
Verdot, Syrah e Merlot**

Formato

750 cc

Gradazione Alcolica

14,0 % Alcol Vol

Zona di Produzione

Le Ferriere

Terreno

Argilloso con poca sabbia

Sistema di allevamento

Spalliera (guyot)

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

Vendemmia

25 settembre – 10 ottobre

Colore

Rosso rubino intenso

Vinificazione

A cappello sommerso

Affinamento

In acciaio

Abbinamenti

**Carni rosse e succulente,
formaggi stagionati**

Note di degustazione

**Al naso è intenso,
francamente fruttato di
prugne, ciliege, 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.**

