



T R E N T I N O S E I Peschio

*s.m. [dal cfr. lat. tardo-mediev. pesclus, da cui
anche una forma dial. pèschio «roccia»]*

Tipologia

Lazio IGP Rosso

Colore

Rosso rubino scuro

Uve

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Vinificazione

Sistema Bosio

Formato

750 cc

Affinamento

**In botti di rovere da 10hl
(36 mesi)**

Zona di Produzione

Le Ferriere

Abbinamenti

**Cacciagione, carni in salmi e
spiedini con peperoni**

Terreno

Argilloso con poca sabbia

Note di degustazione

**Al naso è intenso e persistente,
con chiare note di frutti di
bosco, prugne e marasche.
E' leggermente speziato,
con sentori di vaniglia, pepe
nero e infine cioccolato. Al
gusto è caldo, di corpo, con la
morbidezza dei polialcoli che si
contrappone in equilibrio alla
durezza degli acidi e dei tannini.
E' abbastanza sapido, armonico e
pronto. La persistenza aromatica
è intensa e piuttosto lunga.**

Sistema di allevamento

Spalliera (guyot)

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

Vendemmia

25 settembre – 30 settembre

