



# T R E N T I N O P E S C H I O E I

*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**

