

FERRO E SETA

DENOMINAZIONE

Ferro e Seta Igt Lazio Rosso

LE VARIETÀ

Cesanese e Sangiovese a metà, con una piccola percentuale di varietà minori ottenuti da vigneti con densità d'impianto di 4500 ceppi ettaro per, si producono in media 0,8 chili di uva per pianta.

LA VENDEMMIA

In cassette da metà di Ottobre prima il Sangiovese poi il Cesanese.

LA VINIFICAZIONE

Macerazione classica con rimontaggi e delestage per 15 giorni; la fermentazione malolattica segue immediatamente quella alcolica.

AFFINAMENTO

Viene invecchiato in barriques nuove per 12-18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso e cupo, al naso è potente di confetture di frutti di bosco, spezie dolci, liquirizia e tabacco, in bocca è potente ma elegante, vigoroso e suadente, robusto come il ferro e morbido come la seta.

ABBINAMENTO

Grandi arrosti, brasati, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio consigliata 18°.

DENOMINATION

Ferro e Seta Igt Lazio Rosso

THE VARIETY

Cesanese and Sangiovese grapes at equal percentage and adding a small percentage of minor varieties obtained with an implantation density of 4500 stumps per hectare, that give a production of 0,8 kg. of grapes per plant.

THE GRAPE HARVEST

It's done using small boxes at the first half of October, Sangiovese first and then the Cesanese grapes.

THE WINEMAKING

Classic maceration doing replacement and delestage for 15 days; the malolactic fermentation follows immediately the alcoholic one.

AGING

It's aged in new barriques for 12 – 18 months.

WINE CHARACTERISTICS

It is a ruby red wine, dark and intense, at nose it has a strong taste of mixed berries jam, sweet spices, licorice and tobacco, in mouth it is strong but elegant, vigorous and persuasive, strong like the iron and mellow like the silk.

FOOD PAIRING

Important roasts, braised beefs, game bird and aged cheeses.
Recommended serving temperature is 18°C.

