



DAMIANO FEDERICI

Vitigno: Montepulciano 70%, Cesanese 25%, Merlot 5% | **Tipologia:** Roma Doc Rosso | **Terreno:** prevalentemente tufaceo | **Clima:** tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate. | **Esposizione ed altitudine:** sud sud/est 350 m slm. | **Epoca di raccolta:** differita per varietà. Prima decade di settembre per il Merlot, terza decade di settembre per il Cesanese, metà ottobre per il Montepulciano. | **Sistema di allevamento:** Guyot | **Densità di impianto:** 5500 ceppi per ettaro. | **Resa per ettaro:** 70 q.li/Ha. | **Gradazione Alcolica:** 14,5% vol. | **Vinificazione:** termovinificazione a temperatura controllata a contatto sulle bucce per circa 20 giorni, con frequenti follature e rimontaggi giornalieri. A fermentazione finita segue affinamento per circa 4 mesi sulle fecce nobili con bâtonnage settimanali. A gennaio il vino viene posto in affinamento in tonneau di rovere francese da 500 L per 6 mesi. | **Colore:** rosso rubino brillante. | **Olfatto:** al naso si presenta ampio, con note di frutta rossa matura che ben si amalgamano con note di liquirizia e spezie. | **Gusto:** L'assaggio è robusto e corposo grazie a tannini ben presenti che ben si amalgamano con la struttura del prodotto. | **Abbinamenti gastronomici e temperatura di servizio:** si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°-20° C, accompagnandolo con carni rosse e formaggi di media/lunga stagionatura.

Grapes: Montepulciano 70%, Cesanese 25%, Merlot 5% | **Type:** Roma Doc Rosso | **Soil:** Mostly tuff | **Climate:** Typically Mediterranean with mild winters and moderate rainfall, with hot and breezy summers. | **Exposition and altitude:** south south/east, 350 m asl | **Harvest period:** different by variety. First ten days of September for the Merlot, third decade of September for the Cesanese, mid-October for the Montepulciano. | **Training system:** Guyot | **Plant density:** 5500 plants per hectare | **Yield per hectare:** 70 quintals / Ha | **Alcohol Content:** 14.5% vol | **Vinification:** Thermo-vinification at controlled temperature in contact with the skins for about 20 days, with frequent punching down and pumping over every day. When fermentation is over, it is refined for about 4 months on the noble lees with weekly battages. In January the wine is aged in 500 L French oak tonneau for 6 months. | **Color:** bright ruby red. | **Nose:** on the nose is broad, with notes of ripe red fruit that blend well with those of licorice and spices. | **Taste:** The taste is robust and full-bodied thanks to well-present tannins that blend well with the structure of the product. | **Food matches and serving temperature:** it is recommended to serve it at a temperature of 18-20° C, accompanying it with red meats and medium/long-aged cheeses.