



CANTINA CARDONE
C O L O N N A

Labicum Rosso IGT Lazio

Produzione

Vitigni: Montepulciano
Forma di allevamento: Filari, con potatura a Guyot
Densità di impianto: 4.000 piante per ettaro
Vendemmia: Esclusivamente manuale, in ottobre
Vinificazione: Macerazione per quindici giorni, al termine della fermentazione malolattica viene posto in piccoli fusti di rovere per circa sei mesi
Gradazione alcolica: 14% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso
Olfatto: Profumo ampio con note di frutti di bosco
Gusto: Corposo, leggermente tannico, di ottima struttura
Abbinamenti: Formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti, stracotti; è altresì un vino da meditazione
Temperatura di servizio: 14-16 °C



Descrizione:

Il Labicum prende il nome dalla denominazione d'origine di Colonna, Labicum Quintanense. Ottenuto da uve Montepulciano raccolte a mano ed affinato per circa sei mesi in barrique. Dal colore rosso rubino intenso, è un vino ampio. Bocca piena ed elegante, dalle note speziate e con sentori di ribes. Buoni i tannini che regalano un finale lungo e armonico. Si abbina con formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti e stracotti ed è altresì un vino da meditazione. Si consiglia di servirlo a 14-16 °C e di lasciarlo decantare appena prima di consumarlo. Si ottiene il meglio dei sentori scaldando il bicchiere nella mano.