



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

TUFALICCIO

LAZIO ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Il vino è ottenuto da uve Montepulciano allevate nelle vigne di Tufaliccio e Costa Filippini a diverse altitudini e da uve Sangiovese dei vigneti di San Pietro.

Come tutte le altre uve prodotte, anche queste seguono le regole dell'agricoltura Biologica. La raccolta avviene la mattina presto, quando la temperatura nei vigneti non supera i 20° C. Portata subito in cantina, l'uva viene diraspata e posta in macerazione a temperatura controllata per alcuni giorni. Dopo la separazione dalle bucce, il vino sosta in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino scuro, profumo vinoso con sentore di viola, sapore morbido, fresco e rotondo, comunque consistente.