



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La zona dei Castelli Romani è certamente la più importante area vinicola del Lazio e vanta una tradizione plurisecolare. La produzione di questi vini è diffusa in numerosi comuni legati alla vitivinicoltura da storiche tradizioni, sia per una particolare vocazione dei terreni di origine vulcanica, ricchi di sali potassici e di fosforo, ma anche grazie al clima e al microclima ideali, favoriti dall'opera mitigatrice dei diversi laghi presenti.

NOBILTERRA LAZIO ROSSO

Indicazione Geografica Protetta

I vigneti di natura vulcanica, sono adagiati nella zona collinare a sud di Roma, in buona parte allevati su impianti a cordone speronato, esposti a sud e all'azione benefica del mare. La vendemmia avviene nella prima decade del mese di ottobre con le uve raccolte manualmente. Segue una classica vinificazione in bianco e in acciaio, che caratterizza questo vino per la sua freschezza e per la gradevole beva.

È prodotto da un blend di uve Montepulciano e Sangiovese.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore rosso rubino deciso con riflessi violacei, con profumo vinoso, persistente ed un po' fruttato. Dal sapore morbido, armonico e persistente. Di spiccata mineralità. Sorso appagante.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto accompagna cibi della tradizionale cucina romana: pasta all'amatriciana, arrostiti di carne, cacciagione e salumi.