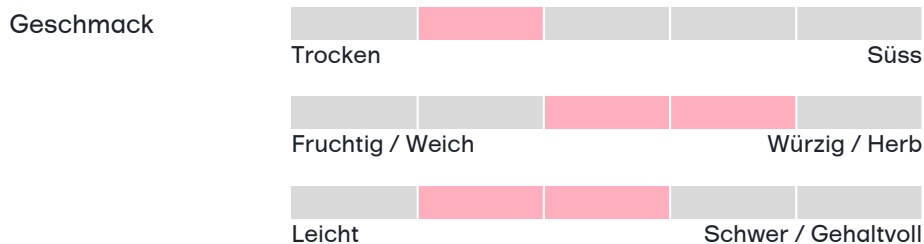




Vergani

ROMA ROSSO CLASSICO DOC DAMIANO FEDERICI 150CL

Roma DOC, Damiano Federici, Lazio, Italien



| | |
|---------------|--|
| Jahrgang | 2021 |
| Notizen | Leuchtendes Rubinrot; die Nase ist breit, mit Noten von reifen roten Früchten, die sich gut mit Noten von Lakritze und Gewürzen vermischen. Der Geschmack ist robust und vollmundig dank gut präsenter Tannine, die sich in die Struktur des Weines einfügen. |
| Begleitend zu | zu rotem Fleisch und mittel- / lang gereiftem Käse. |
| Vinifikation | Vinifikation bei kontrollierter Temperatur mit anschließender Mazeration für etwa 20 Tage. Nach der Gärung wird der Wein etwa 4 Monate lang auf der Feinhefe mit wöchentlicher Bâtonnage verfeinert. Ab Januar reift der Wein für 6 Monate in 500 L Tonneau aus französischer Eiche. |
| Traubensorten | 60% Montepulciano, 40% Cesanese |
| Alkohol | 14 % |
| Format | 150 cl |

DAMIANO FEDERICI

In Zagarolo, einem alten Dorf, das auf einem Tuffstein Hügel erbaut wurde, steht das Weingut Federici. Hier, in diesem geschichtsträchtigen Ort, begann Antonio Federico 1960 Weine mit regionaler Persönlichkeit zu produzieren. Bis heute ist das Weingut führend in der Produktion von regionalen Traubensorten wie Malvasia, Trebbiano, Nero Buono oder Cesanese. 2001 übernahm Sohn Damiano die Geschicke und baute die Qualitätsstandards nochmals enorm aus. Unter eigenem Namen betreibt Damiano auch ein paar Hektaren in der Roma classico DOC. Einem Rebberg, nur wenige Kilometer vom Kolosseum entfernt in der Stadt Rom liegt.