



# Vergani

## ROMA ROSSO CLASSICO DOC DAMIANO FEDERICI 300CL



Roma DOC, Damiano Federici, Lazio, Italien

Geschmack  Trocken Süss

 Fruchtig / Weich Würzig / Herb

 Leicht Schwer / Gehaltvoll

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 14.5 %

Format 300 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.