

RÙTILO Lazio Rosso

Indicazione Geografica Tipica



RÙTILO
LAZIO ROSSO I.G.T.



CAVALIERI
AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879

Il Rùtilo matura e affina lentamente in piccole botti di rovere francese, dove raggiunge un perfetto equilibrio organolettico. Le note fruttate del vino vengono esaltate dalle sensazioni di vaniglia e di spezie, al gusto la ricchezza olfattiva viene completata da una notevole persistenza e corposità in perfetto equilibrio. Le caratteristiche del Rùtilo consentono un lungo affinamento in bottiglia, dove il vino manterrà inalterate le sue qualità.

*Servire ad una temperatura di 18°C decantando il vino un'ora prima.
Si abbina a secondi piatti a base di carne rossa e cacciagione alla brace.*

The Rùtilo matures and ages slowly in small French oak barrels, where it reaches a perfect organoleptic balance. The fruity aromas of this wine are enhanced by vanilla and spices sensations; to the taste its olfactory richness is completed by a notable persistence and its perfect balanced full body. The characteristics of the Rùtilo enable a long ageing in bottle, where the wine keeps its qualities unspoilt.

*Serve at a temperature of 18°C decanting the wine for one hour.
It goes well with second courses of red meat and grilled game.*

Fratelli Cavalieri s.s. agricola
Via Montecagnolo, 16
00045 Genzano di Roma - Italia
tel/fax +39 06 9375807
tel/fax +39 7887452
P.IVA 01431681004
C.F.: 05680570586

aziendaagricola@cavalieri.it
www.cavalieri.it


CAVALIERI

RÙTILO Lazio Rosso

Indicazione Geografica Tipica



RÙTILO
LAZIO ROSSO I.G.T.



CAVALIERI
AZIENDA AGRICOLA
DAL 1879

Uvaggio: Cesanese, Cabernet Sauvignon e Montepulciano

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: 380 mt.

Terreno: Argilloso di origine vulcanica

Giacitura: Collinare

Densità d'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Allevamento: Cordone speronato

Acidità: 5,65 gr/lt

pH: 3,7

Solfiti: 58 mg/lt

Alcool: 13,60%

Residuo Zuccherino: < 2%

Estratto Secco: 32,8 gr/lt

Pressatura: Soffice

Fermentazione: 26 gg. in speciali contenitori d'acciaio a temperatura controllata di 26/28°C

Maturazione e Malolattica: In tonneau di rovere Francese da 500 lt parte di primo passaggio e parte di secondo per dodici mesi

Affinamento: dieci mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: note fruttate che ricordano piccoli frutti rossi, note vegetali, spezie e una nota dolce di vaniglia

Bottiglie Prodotte: 3.500

Fratelli Cavalieri s.s. agricola
Via Montecagnolo, 16
00045 Genzano di Roma - Italia
tel/fax +39 06 9375807
tel/fax +39 7887452
P.IVA 01431681004
C.F.: 05680570586

aziendaagricola@cavalieri.it
www.cavalieri.it

&
99
CAVALIERI