

# CASTELLI ROMANI

Denominazione di Origine Controllata

ROSSO



  
**Gotto® d'oro**

VINO ROSSO

## CASTELLI ROMANI DOC ROSSO

PROVENIENZA

Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata dei Castelli Romani.

TIPOLOGIA DEL TERRENO  
ESPOS. E ALTITUDINE

Di natura vulcanica e di argilla tufacea.  
Zone collinari comprese fra i 180 ed i 380 metri sul livello del mare.

COME DA DISCIPLINARE UVE

Sangiovese, altre varietà a bacca rossa.  
Rosso rubino deciso con riflessi violacei.

ASPETTO VISIVO

Fruttato e intenso.

ASPETTO OLFATTIVO

Fresco, armonico.

ASPETTO GUSTATIVO

Intorno ai 16 °C.

TEMP. DI SERVIZIO

ABB. GASTRONOMICO

Pasta e fagioli.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Ballon che ha una forma larga in modo da consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

RED WINE

## CASTELLI ROMANI DOC RED

REGION OF ORIGIN

Lazio Region, within the district of controlled origin of Castelli Romani.

TYPE OF SOIL

Volcanic soil and tufaceous clay.

EXPOSURE AND ALTITUDE

Hilly areas from 180 to 380 metres above sea level.

GRAPES

(AS PER ITALIAN DISCIPLINARY)

Sangiovese & black grape varieties.

COLOUR

Deep ruby with purplish glints.

AROMA

Fruity and pronounced.

TASTE

Soft, harmonious.

IDEAL SERVING TEMP.

At about 16 °C.

PAIRING

Pasta & beans soup.

RECOMMENDED GLASS

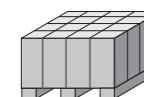
Ballon.

### INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS



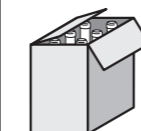
BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h)  
Lt 0,750 - Ean code 8000985000479

PEDANA  
PLATFORM



(mm 800 x 1200 x 1700 h)

composizione pedana  
21 cartoni x 5 strati = 105  
composed of  
21 boxes x 5 layers = 105



CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units

Ean code 8000985020477

mm 252 x 163 x 307

kg 7,100