

# VINEA DOMINI



## ROMA DOC ROSSO

I vini a denominazione di origine del centro Italia sono caratterizzati da disciplinari di produzione piuttosto rigidi e rigorosi. La DOC Roma, di recente pubblicazione, descrive, al contrario, un disciplinare al passo con i tempi, che vuole interpretare il gusto del consumatore moderno e nel contempo rispettare la tradizione ampelografica della provincia di Roma. Il Doc Roma, nella tipologia rosso, è a base di Montepulciano, una varietà che nel periodo antecedente alla fillossera era molto presente sulle nostre colline. Il suo punto di forza sta nell'analisi olfattiva, il vino, infatti, è un condensato di frutti di bosco, molto intenso e persistente.

## IMPRONTE VARIETALI

Fruttato, speziato, equilibrato, strutturato, persistente.

### DENOMINAZIONE:

D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

di natura vulcanica e argilla tufacea

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cordone speronato

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol.

### SENSAZIONE OLFATTIVE:

note decise di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, mora e prugna. Sentori di spezie e armonica vaniglia derivanti dal passaggio in legno

### ABBINAMENTO:

carne alla griglia speziata e con le specialità della cucina romana: animelle con i carciofi, trippa alla romana, coda alla vaccinara e coratella