POGGIO LE VOLPI

www.poggiolevolpi.com

# Roma Doc

## Roma
## Denominazione di Origine Controllata
## Rosato

### Vigneti di provenienza

Vari comuni nell'areale della Doc Roma.

### Uve di provenienza

Montepulciano, Cabernet-Franc e Merlot nelle percentuali previste dal disciplinare.

### Sistema di allevamento

Controspalliera a cordone speronato e guyot.

### Suolo

Terreni di origine vulcanica, medio impasto argillosi, pozzolanici e sabbiosi.

### Vinificazione e affinamento

Ottenuto mediante la pratica del salasso, dove si prevede l'allontanamento di una porzione di mosto dopo un breve periodo di contatto a freddo con le bucce rosse; da ciò deriva il colore "rosato". La vinificazione avviene a temperatura controllata, 12/14° C in assenza di bucce. Affina in acciaio sulle fecce nobili.

### Analisi sensoriale

Rosa cerasuolo più o meno intenso e luminoso. Delicato al naso su sentori di frutta fresca fragrante con sfumature floreali che ricordano la rosa canina e la macchia mediterranea. Sorso sapido e brioso, equilibrato, elegante e piacevolissimo, e dalla persistenza quasi interminabile.

### Titolo alcolemico

12,50%.

### Temperatura di servizio

6/8° C.

### Abbinamenti

Tartare di tonno e di salmone, filetto di salmone al forno con asparagi, risotto agli scampi, spaghetti pomodoro Pachino e basilico, astice o aragosta e insalate in genere

### Riconoscimenti

2022 › 97 punti Luca Maroni

2020 › 97 punti Luca Maroni
› Falstaff 91 punti

2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni

2018 › 97 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy