

# Gemmarossa

## Roma doc rosso



**UVAGGIO:** *Montepulciano 60%  
Cesanese 40%*

**ZONA DI PRODUZIONE:** *Genzano di  
Roma.*

**ALTITUDINE:** *400 m. s.l.m.*

**CLIMA:** *tipicamente mediterraneo, con  
inverni miti, precipitazioni moderate ed  
estati calde e prevalentemente  
ventilate.*

**TERRENO:** *vulcanico.*

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** *filare*

**RESA ETTARO:** *90 q.li*

**VINIFICAZIONE:** *raccolta manuale,  
diraspa pigiatura, fermentazione con  
macerazione delle uve per 12/15 giorni  
a temperatura controllata, affinamento*

**AFFINAMENTO:** *12 mesi in barriques.*

**GRADO ALCOLICO:** *14 % Vol*

**COLORE:** *rosso rubino*

**PROFUMO:** *Aromi di mirtilli e more,  
toni floreali di violetta*

**SAPORE:** *Equilibrato, fresco con una  
lunga persistenza speziata di pepe  
nero e liquirizia.*

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

*Perfetto con piatti strutturati di carne,  
formaggi e salumi*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** *18°C.*