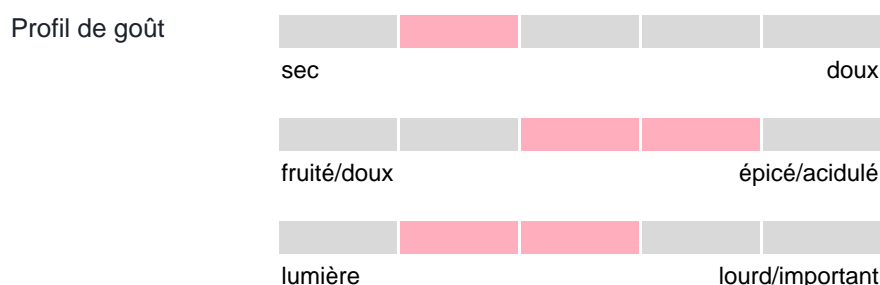


Vergani



ROMA ROSSO CLASSICO ROMA DOC DAMIANO FEDERICI

Roma DOC, Damiano Federici, Lazio, Italie



Millésime	2021
Notes	Rouge rubis brillant ; le nez est large, avec des notes de fruits rouges mûrs qui se mêlent bien à des notes de réglisse et d'épices. La bouche est robuste et corsée grâce à des tanins bien présents qui s'intègrent dans la structure du vin.
Accompagnement	avec les viandes rouges et les fromages moyennement / longuement affinés.
Vinification	Vinification à température contrôlée suivie d'une macération d'environ 20 jours. Après la fermentation, le vin est affiné pendant environ 4 mois sur lies fines avec bâtonnage hebdomadaire. À partir de janvier, le vin est élevé pendant 6 mois en tonneau de 500 litres en chêne français.
Les variétés de raisin	60% Montepulciano, 40% Cesanese
Alcool	14.5%
Format	150 cl

DAMIANO FEDERICI

C'est à Zagarolo, un ancien village construit sur une colline de tuf, que se trouve le domaine viticole Federici. C'est ici, dans ce lieu chargé d'histoire, qu'Antonio Federico a commencé à produire des vins à la personnalité régionale en 1960. Aujourd'hui encore, le domaine est leader dans la production de cépages régionaux comme le malvasia, le trebbiano, le nero buono ou le cesanese. En 2001, son fils Damiano a repris le flambeau et a encore énormément développé les standards de qualité. Sous son propre nom, Damiano exploite également quelques hectares dans la Roma classico DOC. Un vignoble situé à quelques kilomètres du Colisée, dans la ville de Rome.