



Grifola

Denominazione: Marche Rosso IGT

Zona di produzione: Comune di Offida

Uve: Montepulciano 100%

Tipo di terreno: Prevalenza di argilla, calcareo

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione: A cappello emerso con frequenti rimontaggi giornalieri per circa 6/8 giorni a temperatura di 25/30 gradi, dopo la svinatura, passaggio in barrique dove svolge naturalmente la fermentazione malolattica

Periodo di vendemmia: Prima/seconda decade di ottobre

Rese per ettaro: 50 quintali circa

Alcohol: 14,5%

Bottiglie prodotte 2006: 6000

Affinamento: 16 mesi in Barrique di rovere francese, 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con profumi fini e netti con prevalenza di frutti di bosco a bacca rossa. Vino di buona struttura ed eleganza con ottimo equilibrio apprezzabile al naso ed al palato.

Azienda Agricola SAN LAZZARO s.s.

Cantina: C.da San Lazzaro 65/67 Offida 63035 (AP)

Tel/Fax 0736.889189 Cell. +39.335.8252640

Email: info@poderisanlazzaro.it – www.poderisanlazzaro.it