



## “Il Piccolo Principe”

### Scheda Tecnica

#### Caratteristiche generali

Tipologia: Lazio IGP Rosso Novello

Prima annata di produzione: 2001

N° medio bottiglie prodotte annualmente: 2.000

Uvaggio: Sangiovese (80%) e Syrah (20%)

#### Terreno e forme d' allevamento

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcalino - non calcareo

Sistema di allevamento: filare con potatura a cordone speronato

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata.

Densità di impianto: oltre 3.700 piante per ettaro

Anno d'impianto del vigneto: 2004

Resa per ettaro: 140 q.li di uva

Epoca di vendemmia: metà settembre

Raccolta delle uve: manuale in cassette, con accurata selezione dei grappoli migliori e soprattutto di quelli più sani.

#### Vinificazione

**Vinificazione:** macerazione carbonica integrale.

Immissione in un serbatoio di acciaio inox dell' uva integra, macerazione della stessa per circa 15 gg, successiva estrazione dei grappoli ancora pieni di succo, e loro premitura soffice con torchio idraulico.

Il mosto così ottenuto fermenta a temperatura controllata in assenza di bucce.

#### Caratteristiche fisico - chimiche

Gradazione alcolica: 12,0% vol

Acidità Totale: 5,0 g/L

pH: 3,60

SO<sub>2</sub> tot.: 90 mg/L

Zuccheri residui: 8 g/L

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Odore: intenso e persistente di piccoli frutti rossi.

Sapore: fruttato, fresco, ampio e con nette note di uva.

#### Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 14° C

Abbinamento gastronomico: ottimo da tutto pasto con i piatti stagionali e naturalmente compagno imprescindibile delle caldarroste.