



TUFALICCIO

MARCO CARPINETI
dalla storia di antiche terre

Vino rosso d'annata, proveniente da uve Montepulciano e Cesanese, porta il nome della zona di origine delle uve, caratterizzata da un terreno vulcanico ricco di scheletro, in particolare tufo. Questo luogo, tutt'ora, sembra voglia narrare le gratificanti fatiche svolte dai nostri avi che con la loro passione, impegno ed incessante lavoro fisico hanno permesso di plasmare questi terreni composti da grandi blocchi di tufo e renderli lavorabili, adattabili alle esigenze d'un tempo e alle opportunità d'oggi.

IGT LAZIO ROSSO

Vitigno:	Montepulciano, Cesanese.
Densità d'impianto:	4500 ceppi per ettaro.
Forma d'allevamento:	spalliera.
Epoca di raccolta:	settembre/ottobre.
Vinificazione:	macerazione per circa 10 giorni a temperatura controllata.
Affinamento:	acciaio.
Caratteristiche Organolettiche:	colore rosso rubino scuro, profumo vinoso con sentore di viola, sapore morbido, fresco e rotondo, comunque consistente.