



DENOMINAZIONE: **PAXA LAZIO IGT ROSSO**

**STORIA DEL VINO:** Nasce alle pendici delle colline poste a Nord di Roma Terreno da sempre coltivato dagli antichi Romani a Uva da Vino. PAXA IGT Lazio è frutto di una selezione di uve Sangiovese, Montepulciano, Cabernet, Merlot e in piccola parte, circa 10% di Syrah. La prima annata prodotta è il 2005.

La vinificazione avviene separata per singola varietà come la maturazione. Parte del vino matura per 12 mesi in acciaio. L'altra metà effettua una maturazione di 9-12 mesi in botti grandi e fusti di piccola capacità. Dopo l'assemblaggio il vino riposa per un mese in vasca prima dell'imbottigliamento.

Esso si presenta con un colore rosso con tonalità violacee; all'olfatto avvolgente, con sentori di frutti a bacca rossa, ribes, e sentori di pepe e si spezie. Al palato, pieno, persistente, di buona morbidezza e lunghezza.

In relazione all'andamento stagionale e all'annata, le uve nell'area geografica vengono raccolte tra la seconda decade di Settembre e la prima di Ottobre. Dopo la macerazione e la fermentazione alcolica viene completata la fermentazione malolattica durante la maturazione. Il vino viene imbottigliato e affinato per circa 2-3 mesi prima dell'immissione sul mercato.



**UVAGGIO:** Sangiovese, Cabernet e Merlot (85%), altri (15%)

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,0% - 13,5% *(in relazione all'annata)*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Collina – altitudine 250 mt. s.l.m

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato con 6-8 gemme - Guyot

**RESA PER ETTARO:** Non superiore a 80 quintali/ettaro.

**BOTTIGLIA:** Bordolese: 75 cl

**COLORE:** Rosso rubino

**GASTRONOMIA:** Si accompagna ottimamente con arrostiti di carni bianche, primi piatti e formaggi secchi stagionati.