

DRINKS.

Damiano Federici Roma Classico Rosso DOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802527
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Rome
Embouteilleur	Vini Federici S.r.l., Via S. Apollaria Vecchia 30, Zagarolo (RM), Italie
Marque	Federici
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	robuste et corsé, avec des fruits rouges mûrs, de la réglisse et des épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	70% Montepulciano, 25% Cesanese et 5% Merlot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

Les Romains aimaient le vin - il est donc logique que la viticulture ait été pratiquée aux portes de la métropole des centaines d'années avant Jésus-Christ. La Roma DOC n'est toutefois une région viticole reconnue que depuis 2011. La région viticole historique du Latium s'étend de la côte à l'arrière-pays de Rome. Les vignobles centraux, proches de la ville, se distinguent de la périphérie proche en portant le label "Roma Classico DOC". Damiano Federici - propriétaire du domaine parental à Zagarolo près de Rome depuis 2001 - peut y revendiquer plusieurs hectares. À partir des cépages Montepulciano et Cesanese, il produit ce vin rouge noble qui se marie bien avec les viandes rouges et les fromages mûrs. La vinification commence par une macération et une fermentation de 20 jours, à la suite de quoi le vin est laissé sur les lies fines pendant quatre mois. Il repose ensuite pendant six mois dans des fûts de chêne français de 500 litres. Par ailleurs, ceux qui n'ont jamais entendu parler du cépage Cesanese n'ont pas à rougir : Ce cépage peu connu, très ancien et de plus en plus rare, se trouve exclusivement dans les environs de Rome et n'était jusqu'à présent guère utilisé pour les vins d'exportation.