



IUNO

IGT Lazio Rosso Bio annata 2021

IUNO è la dea romana Giunone, venerata come Regina degli antichi popoli Italici. Le era dedicato un tempio, tanto da evocarne il suo primitivo legame col ciclo lunare.

DENOMINAZIONE: IGT Lazio Cabernet Franc Bio

VITIGNI: Cabernet Franc 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Frascati (RM)

TERRENO E CLIMA: terreno vulcanico e minerale caratterizzato da tufo. Il sottosuolo è ricco infatti di potassio e fornisce una costante idratazione alla pianta. L'antica presenza di un lago, inoltre, rende il terreno facilmente coltivabile. Grazie alla posizione strategica all'interno di un vecchio cratere, il clima è mediterraneo, caratterizzato quindi da inverni miti (grazie agli influssi del vicino Mar Tirreno) ed estati calde e ventilate.

ALTITUDINE: 200/250 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud/Est

ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

ETA' DELLA VIGNA: 10 anni

RESA PER ETTARO: 40 q/ha

ANNATA: l'annata 2019 si è rivelata coerente per gli standard della zona. Piogge discrete nei mesi invernali e temperature nella media stagionale. L'uva ha raggiunto una perfetta maturazione fenolica e tecnologica.

VENDEMMIA: manuale in cassetta dalla prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: dopo una accurata selezione delle uve, la macerazione e la fermentazione di circa 15-20 giorni avvengono a temperature controllate in serbatoi conici di acciaio, in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 5 mesi in barrique di rovere francese. Ulteriore affinamento in bottiglia per 4 mesi.

ALCOL: 15% Vol.

LONGEVITA': 5 anni

SCHEDA ORGANOLETICA: colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Al naso, presenta un bouquet intenso ed avvolgente, caratterizzato da note fruttate di ciliegia, amarena e lamponi, accompagnate da sentori vegetali di sottobosco e peperone e speziati di pepe nero e liquirizia. Non mancano le note balsamiche di menta. Al palato, si presenta rotondo, caldo e vivace con un tannino decisamente morbido ed avvolgente, dalla lunga persistenza. Temperatura di servizio consigliata a 16° C, da provare in estate servito anche leggermente più freddo (14° C)

ABBINAMENTI: Ottimo con primi piatti elaborati a base di carne o risotti (per esempio al tartufo). Si sposa perfettamente con carni rosse cotte alla griglia o al forno, hamburger, arrosti, soprattutto con l'abbacchio, tipico della zona. Si presta anche ad abbinamenti più innovativi come con i pesci grassi (tonno rosso, dentice).