

**CANTINE CONTE ZANDOTTI**



TELEFONO +39.06.20609000  
FAX. +39.06.20609178  
<http://www.cantinecontezandotti.it>  
e-mail [info@cantinecontezandotti.it](mailto:info@cantinecontezandotti.it)

**ROSSO DEL LAZIO IGT "LA PETROSA"  
1998  
CONTE ZANDOTTI**

Per questo grande vino rosso da uve Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon ed Ottonese nero, si ricorre ad una accurata selezione delle uve in campo, ad una vendemmia tardiva ed alle più moderne tecnologie di vinificazione in rosso, quali un leggero salasso e breve macerazione carbonica delle uve, controllo costante della temperatura, successive follatura per estrazione del colore ed infine dopo soffice pressatura, lenta fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato maturare per un breve periodo in silos di acciaio, poi in primavera viene lasciato affinare in tonneau di rovere, dove stazionerà per 10 anni prima di essere imbottigliato. Affinamento in bottiglia di ulteriori 4 mesi. Di colore rosso rubino intenso, al profumo esprime note di cuoio, frutti di bosco a bacca rossa, ribes leggera marasca, floreale nello stesso tempo con note di viola mammola, con leggero supporto erbaceo, speziato di pepe, vaniglia e leggera cannella. Al sapore esprime tutte le sue caratteristiche di tipicità dei vitigni con grande eleganza, equilibrio e persistenza. Al corpo è possente, intenso, giustamente caldo ed avvolgente con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi con note vanigliate, leggera cannella, erbaceo di macchia mediterranea e con chiusura armonica e di grande equilibrio.

Vitigni:

Sangiovese Grosso 45%

Cabernet Sauvignon 45%

Ottonese Nero 10%

Gradazione alcolica: 13,5° % vol.

Temperatura di servizio: 18 – 20 °C.