



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La zona dei Castelli Romani è certamente la più importante area vinicola del Lazio e vanta una tradizione plurisecolare. La produzione di questi vini è diffusa in numerosi comuni legati alla vitivinicoltura da storiche tradizioni, sia per una particolare vocazione dei terreni di origine vulcanica, ricchi di sali potassici e di fosforo, ma anche grazie al clima e al microclima ideali, favoriti dall'opera mitigatrice dei diversi laghi presenti.

LA BARZILAI

CASTELLI ROMANI ROSSO

Denominazione di Origine Protetta

I vigneti di natura vulcanica, sono adagiati nella zona collinare a sud di Roma, in buona parte allevati su impianti a cordone speronato, esposti a sud e all'azione benefica del mare. La vendemmia avviene nella seconda decade del mese di settembre, con le uve raccolte manualmente. Segue una classica vinificazione in rosso e in acciaio, che caratterizza questo vino per la sua freschezza e per la gradevole beva.

È prodotto da un blend di uve: Cesanese, Merlot, Montepulciano, Nero Buono e Sangiovese.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore rosso rubino, con profumo vinoso, persistente e un po' fruttato. Dal sapore fresco, armonico, rotondo e fragrante. Di accennata mineralità. Sorso gradevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto, accompagna cibi della tradizionale cucina romana e salumi.