

# Petit Verdot

LAZIO IGT



## Cenni storici

Il vitigno proviene da Bordeaux, dove viene utilizzato tradizionalmente come componente minore dell'assemblaggio di Merlot e Cabernet-Sauvignon.

Il Petit Verdot è una varietà tardiva che ha trovato nell'Agro Pontino condizioni ideali, quali grande luminosità, persistente brezza marina e terreni caldi che permettono la piena maturazione delle uve, consentendo così di proporlo anche in purezza, vera rarità a livello nazionale.

## Uvaggio e vinificazione

Petit Verdot in purezza, da uve molto mature. La vinificazione in rosso viene in parte realizzata con cappello sommerso per l'estrazione dei tannini più dolci e in parte con follature per ottenere una buona estrazione del colore. La fermentazione si protrae con cappello sommerso per 15 giorni ad una temperatura variabile fra i 26-28°C.

## Esame organolettico

Durante le prime fasi di macerazione si effettuano dei "délestage"\* al fine di rendere i tannini più morbidi ed il colore più stabile. Dopo la svinatura ha inizio la fermentazione malolattica condotta parte in inox e parte in legno. Affinamento in barriques per 8-12 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

Colore rubino violaceo; profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi, di ciliegia e vegetali, come mirto e ginepro. Bella rotondità in bocca, dovuta a tannini morbidi e vellutati, con struttura elegante.

Finale con note di pepe bianco e spezie.

## Abbinamento suggerito

Costolette di abbacchio al forno.

### \* Délestage:

Tecnica di vinificazione in rosso che prevede la svinatura parziale del mosto in fermentazione. Consiste nel travasare in altro serbatoio parte del mosto in fermentazione con successiva reintroduzione dall'alto dello stesso nel vinificatore di partenza, con lo scopo di ossigenare il vino in fermentazione e di disperdere la vinaccia in maniera omogenea nel serbatoio, facilitando così una migliore cessione di antociani (colore) e polifenoli (tannini) dalle bucce al mosto.

## Note di degustazione

---

---

---

---

---

---

# Petit Verdot

LAZIO IGT



## Historical Background

A red grape variety from Bordeaux, Petit Verdot's traditional role has been that of a minor partner in blends with Merlot and Cabernet Sauvignon. A late ripening variety, Petit Verdot has adapted perfectly to the microclimate of the Agro Pontino valley where bright sunshine, sea breezes and warm soil allow the grape to mature to perfection and to be vinified as a pure varietal - something of a rarity in Italy.

## Grape Varieties and Vinification Technique

100% very ripe Petit Verdot grapes. During vinification both the 'submerged cap' technique and that of 'punching down' are adopted; the first is aimed principally at extracting the grape's softer tannins, the second, its strong colour. Submerged cap fermentation extends over 15 days at a temperature which ranges from 26-28°C. This is followed by 'délestage' (rack and return) to further soften the tannins and stabilize the colour.

After the new wine has been racked, a part of it undergoes malolactic fermentation in stainless steel, another part in wood. Once blended, the new wine spends from 8-12 months 'in barrique' and a further 6 in the bottle before leaving the winery.

## Tasting Note

This deep crimson wine displays an intense, lingering aroma of red berry fruit, cherry, myrtle and juniper. Elegant and full-bodied, with rich velvety tannins, the wine presents a spicy, white peppery finish.

## Suggested Food Pairing

'Costolette di abbacchio al forno' - oven roasted lamb cutlets; a popular Roman dish.

### \* Délestage:

*Délestage is a specific fermentation management process for red wine, also known as rack and return. As the English term suggests, part of the fermenting must is drained (racked) from the fermentation tank into a second container and then returned to the original tank from above. The aim of the process is to aerate the fermenting wine and by distributing the grape skins evenly throughout the tank, facilitate the extraction of their tannins and colour compounds.*

## Tasting notes

---

---

---

---

---

---