



Velca 2017 Muscari Tomajoli

Vitigni:	Montepulciano 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Tarquinia (Viterbo)
Tipologia:	Rosato Lazio IGP
Nome vino:	Lazio Igp
Annata:	2017
Denominazione:	Igp
Vitigno:	Montepulciano

Marco Muscari Tomajoli, il giovane e talentuoso vignaiolo del viterbese, amplia la gamma dei suoi prodotti con questo delizioso rosato a base montepulciano. Con l'annata 2017 è alla sua seconda annata in commercio. Prodotto dalla vinificazione in bianco delle uve di montepulciano, sottoposte ad una criomacerazione molto breve; la fermentazione avviene a temperatura controllata; malolattica non svolta e maturazione in acciaio per almeno quattro mesi, poi sei di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Ne deriva un naso fresco, delicatamente floreale di gerbere e garofani e fruttato di ciliegia e piccoli frutti di bosco, con qualche sbuffo di erba fresca. Al sorso non è solo fresco, come c'è da attendersi, ma anche salato e con grinta ancora fruttata nel finale. Provate ad abbinarlo con qualche trancio di pizza margherita, vegetariana o con inserti gourmet a base di lardo di Colonnata o prosciutto di Sauris.