ATHUMI
Calus
IGT Lazio Rosso

Vitigno	Sangiovese 75%, Petit Verdot 25%
Zona di produzione	Farnese (VT) – Tuscia
Altitudine	380 mt s.l.m.
Esposizione	Sud-Est
Terreno	Matrice tufacea di origine vulcanica
Densità d'impianto	5.500 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	4.000 Kg
Vendemmia	Manuale, prima decade di ottobre
Fermentazione	A temperatura controllata per 12 gg
Affinamento	20 mesi, 50% in barrique di rovere di primo passaggio e 50% in acciaio
Gradazione alcolica	13%
Temperatura di servizio	16°-18°

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore	Rosso rubino con riflessi granato
Naso	Al naso sorprendono l'integrazione di sentori varietali di frutti a bacca rossa con gli aromi di spezie e note balsamiche
Bocca	Vino di buona struttura con un finale piacevole e persistente

---

Variety of vine	*Sangiovese 75%, Petit Verdot 25%*
Location	*Farnese (VT) – Tuscia*
Elevation	*380 metres above sea level*
Exposure	*South-east*
Soil	*Tuffaceous volcanic matrix*
Vine density	*5,500 wines per hectare*
Training system	*Cordon trained*
Yield per hectare	*4.000 Kg*
Harvest	*Hand picked at the beginning of october*
Fermentation	*12 days at controlled temperature*
Maturation	*20 months, 50% oak barrels and 50% stainless steel vats*
Alcohol	*13%*
Serving temperature	*16°-18°*

TASTING NOTES

Colour	*Ruby red with highlights of garnets*
Aroma	*A surprising mix of varietal aromas on the nose, red berries with spices and balsamic notes*
Flavour	*Full-bodied with a pleasing and persistent finish*