

# CASALE MATTIA®



Zona di produzione:	le colline a sud di Roma su terreno vulcanico.
Vitigni:	Merlot in purezza
Vendemmia:	Frazionata a mano nella seconda metà di ottobre, con scelta accurata delle uve.
Vinificazione:	pressatura soffice con lunga macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata
Imbottigliamento:	sterile a freddo
Confezione:	scatole con 6 bottiglie coricate 750 ml
Colore:	Rosso intenso, limpido con riflessi porpora.
Profumo:	Intenso, vinoso, speziato con sentore di sottobosco.
Sapore:	Al gusto è caldo, corposo, di buona tannicità, morbido e vellutato, con retrogusto di frutti di bosco.
Alcol:	13x 100 vol +/- 0.5
Acidità totale:	gr. 6 per litro
Abbinamenti:	Minestre asciutte, carni rosse, formaggi stagionati, selvaggina di piume e di pelo.
Temperatura di servizio:	16/18°
Conservazione:	per le sue caratteristiche questo vino si può consumare subito ma ben si presta all'invecchiamento

Area of production:	hills of Castelli Romani on volcanic soil.
Grapes:	Pure Merlot.
Harvest:	selected by hand on the second half of October.
Vinification:	soft pressing with long maceration on the skins and controlled-temperature fermentation.
Bottling:	sterilized, cold bottling
Packaging:	case with six bottles laid down
Colour:	limpid, intense ruby red with purplish shadings.
Perfume:	intense, vinous, spicy with note of undergrowth.
Taste:	warm, full bodied, tannic, soft, silky with note of raspberry and blackberry.
Alcohols:	13x 100 vol +/- 0.5.
Total Acidity:	6 g./l.
Food complements:	soups, red meat, various types of cheese and game.
Serving temperature:	18°
preservation:	it can be drunk during the year or it can be aged in cellar

Cartone:		Dimensioni mm.	Peso kg.	N. per strato	n. strati	N. per pallet
Case:	N. bottiglie- Capacità	Size mm.	Weight kg.		n. layer	
	n. of bottles- Content			N. for layer		N. for pallet
	6x750 ml.	315x25x170h	8.3	11	9	99+1
Pallet:	tipo	Dimensioni mm-	Peso kg.			
Pallet:	type	Size mm.	Weight kg.			
	Eur 80x120 cm.	80x120x165h	830			