

# Calus

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ROSSO LAZIO



**VITIGNO:** Montepulciano & Sangiovese;  
**ALTITUDINE:** 200-300 mt. s.l.m.;  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** 50% argilla, 50% tufo;  
**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.333 (per Ha.);  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot;  
**PRODUZIONE:** 110-120 q.li (per Ha.);



**VENDEMMIA:** Manuale - prima decade di ottobre;  
**FERMENTAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata (24°C);



**ACCIAIO:** 4-5 mesi;  
**BARRIQUE:** no;  
**BOTTIGLIA:** 1-2 mesi;



**TAPPO:** Nomacorc;



**COLORE:** Rosso rubino scuro;  
**PROFUMO:** More, prugne, viole;  
**GUSTO:** Ribes e ciliegie, vibrante, giustamente tannico;  
**ALCOL SVOLTO:** 13% vol.;  
**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 18-20°C;  
**ABBINAMENTI:** Primi piatti con sughi di carne, formaggi stagionati, piatti a base di carne (arrosto).



Papalino.it



Azienda Agricola Papalino



Papalino Winery



Info@papalino.it



Azienda Agricola Papalino



+39 340 53 52 190