



Italy's Wine



ROMA DOC ROSSO TIBERIO

Tipo de vinho: Tinto

Denominação: DOC



Área de Produção: Lazio



Uvas: Montepulciano Merlot e Syrah

Gradação Alcoólica: 14% vol.



Cor: vermelho rubi intenso



Aroma: notas de cereja, tabaco e especiarias



Sabor: um vinho de sabor macio e agradável, com uma excelente persistência de cereja e frutas vermelhas, cujas qualidades são realçadas se for aberto alguns minutos antes de ser consumido.



Diretrizes Gastronômicas: acompanha muito bem pratos com molhos de carne, carnes grelhadas, cordeiro e queijos envelhecidos.



Temperatura de Serviço: 18 - 22 °C.

TIBERIO ROMA DOC ROSSO

História e Curiosidades

O vínculo que une a cidade eterna ao vinho e à vinha é simplesmente inseparável, e é precisamente que tem as suas raízes num passado distante. Na verdade, desde a época dos reis, os romanos aprenderam técnicas de vinificação com os etruscos. No interior romano, a videira sempre foi uma planta querida e respeitada, como também o demonstra o facto de até à unificação da Itália (1861) a cidade ser pontilhada por um número hoje inimaginável de fileiras de vinhas que coexistiam pacificamente com estruturas urbanas. , sinal de uma cultura e de um vínculo que hoje deve ser recuperado e valorizado. Pensando nisso, o Consorzio Tutela Vini Roma DOC foi fundado em 2011 com a intenção precisa de proteger e promover uma marca simbólica de “Made in Italy”, expressão de uma área de produção localizada na parte central do Lácio.

A “Cantine San Marco” deve o seu nome à colina onde inicialmente se situava a empresa: na verdade, é necessário dar um longo passo atrás para conhecer a sua história. Corria o ano de 1972 quando Umberto Notarnicola e Bruno Violo assumiram o desafio de divulgar o Frascati, um excelente vinho da região, no mundo. Se pensarmos apenas na difusão do nome Frascati hoje, principalmente no cenário internacional, podemos dizer que eles acertaram o alvo, tanto que uma de suas garrafas aparece até na cena do filme “O Talentoso Sr. Ripley” (Paramount Pictures, 1999). Hoje a empresa é liderada pelos filhos de Umberto e Bruno, Danilo e Pietro, que dividem igualmente as tarefas gerenciais de sua fábrica com capacidade para produzir 3 milhões de garrafas/ano. Novamente o processo começa com a recepção das uvas. As vinhas que se enquadram na composição do vinho Roma DOC Rosso são Montepulciano (mínimo 50%), Cesanese comune, Cesanese di Affile, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah (mínimo 35%) e outras castas menores. As características organolépticas do Roma DOC tinto incluem uma cor vermelho rubi de forte intensidade, enquanto o perfil olfativo é característico e agradável e na boca é seco, harmonioso e encorpado.

