

Indicazione Geografica Tipica

## Vitigno

Merlot, Cabernet Sauvignon

## Zona di produzione

L'azienda è incastonata all'interno di un paesaggio collinare con i vigneti che si assestano tra i 150 ed i 300 m s.l.m. e le cui radici affondano su un antico territorio originato dal complesso vulcanico dei Colli Albani. La natura del terreno è di tipo limoso, argilloso con prevalenza di sabbia. I vigneti godono di una buona esposizione e della vicinanza al litorale laziale che genera un microclima dolce, tipicamente mediterraneo, ideale per la coltivazione della vite.

## Origine del nome

Èstia simboleggia l'elemento fuoco: il nome richiama la dea romana protettrice del fuoco.

## Vinificazione e affinamento

Le uve, dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a mano nella seconda metà di settembre. Dopo una breve sosta a freddo, vengono diraspate e mandate a fermentare in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione i vini vengono travasati in botti grandi di rovere di Slavonia lasciati sulle fecce fini per almeno 20 mesi. L'affinamento continua per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

## Caratteristiche sensoriali

Si presenta con un color rosso rubino carico con riflessi granati. Al naso emerge un'aromaticità che spazia da note di more di rovo mature, a delicate sfumature boisè. Il suo assaggio, coadiuvato da un'interessante, piena e succosa spalla acida, rivela un importante tratto tannico elegantemente equilibrato.

