

SFUMATURE DI GIACCHÈ

I.G.P. Lazio Rosso



VITIGNO Lambrusco, Montepulciano

TERRENI origine Vulcanica, argilloso compatto

ETÀ MEDIA VIGNETO 15 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera cordone speronato

ALTITUDINE DEI VIGNETI 100 m s.l.m.

CEPPI PER ETTARO 3.500

RESA PER ETTARO 60 Q

VENDEMMIA metà settembre

FERMENTAZIONE botti di castagno

MALOLATTICA svolta

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per almeno 12 mesi

ALCOL 13,5% vol

BOTTIGLIE PRODOTTE 6.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°

ABBINAMENTI primi e secondi piatti a base di carni rosse

BOTTIGLIE PER CARTONE 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

Tel. 06 9903902 azienda@casalecentocorvi.it www.casalecentocorvi.it