

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