



Corithus

IGP Lazio Rosso

Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Sangiovese 50% Montepulciano 30% Merlot 20%.
Epoca della vendemmia	Merlot: metà Settembre, Sangiovese: fine Settembre, Montepulciano: Ottobre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	4.000 barbatelle per ettaro.
Resa massima	80 q.li per ettaro.
Resa uva in vino	70%.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 7 giorni con numerose follature.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox.
Fermentazione malolattica	Svolta.
Invecchiamento	In barriques Allier e Nevers, per 6 mesi.
Affinamento	In bottiglia.
Colore	Rosso rubino.
Profumo	Grande intensità, note di fiori, frutta, pepe.
Sapore	Secco, finale lungo e gradevole.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola

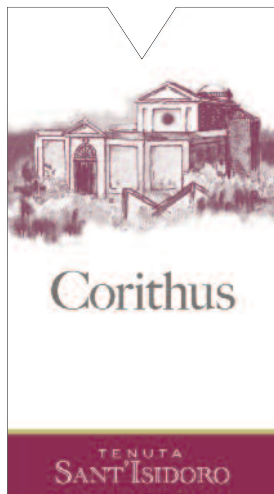
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia

Tel. / Fax +39 0766 869716

http: www.santisidoro.net

e-mail: info@santisidoro.net

Corithus



PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA