

# Soremidio

IGP Lazio Rosso



- Herstellungsgebiet Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Latium.  
Rebe Montepulciano 100%.  
Zeitpunkt der Lese Mitte Oktober.  
Höhe der Weinberge 100 m über dem Meeresspiegel.  
Bodenart Mittlere paste - lehmig.  
Art des Anbaus Kordon-Erziehung.  
Sonneneinstrahlung Südwest.  
Anbaudichte 4.000 barbatelle pro Hektar.  
Maximale Ertrag 40 Zentner pro Hektar.  
Weinertrag 60%.  
Herstellung Kaltgärung der Schalen, 10 Tage mit zahlreichen Kelterungen.  
Alkoholische Gärung In Edelstahl.  
Malolaktische Gärung Vollständig im Fass (barrique) durchgeführt.  
Reifung 12 Monate lang in Allier und Nevers barriques.  
Veredelung 12 Monate in der Flasche.  
Farbe Roter dunkler Rubin mit dem purpurartiger Fingernagel.  
Bouquet Rösten, Konfitüre aus reifen roten Früchten.  
Geschmack Große Struktur, langanhaltendes.



**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](mailto:info@santisidoro.net)

# Soremidio



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN