



Soremidio

IGP Lazio Rosso

Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Montepulciano 100%.
Epoca della vendemmia	Metà 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	40 q.li per ettaro
Resa uva in vino	60%.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10 giorni con numerose follature.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox.
Fermentazione malolattica	Interamente svolta in barrique.
Invecchiamento	In barriques Allier e Nevers, per 12 mesi.
Affinamento	In bottiglia per 12 mesi.
Colore	Rosso rubino cupo con unghia violacea.
Profumo	Tostatura, confettura di frutti rossi maturi.
Sapore	Grande struttura, finale esprime lunghezza.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel. / Fax +39 0766 869716
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Soremidio



Soremidio

TENUTA
SANT'ISIDORO



TENUTA
SANT'ISIDORO

PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA