



Terzolo

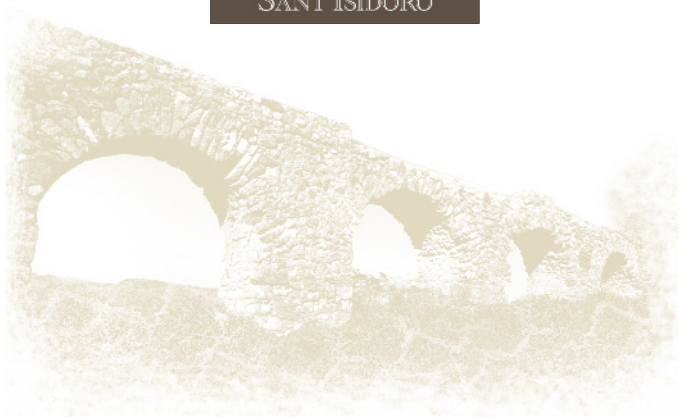
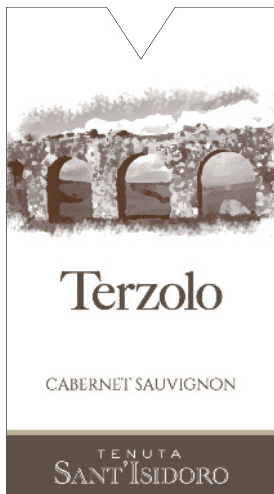
IGP Lazio Cabernet Sauvignon

| | |
|---------------------------|---|
| Zona di Produzione | Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio. |
| Vitigno | Cabernet S. 90%. Merlot 10%. |
| Epoca della vendemmia | Merlot: metà Settembre, Cabernet S.: fine Settembre. |
| Altitudine vigneti | 100 m 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 5 giorni con numerose follature. |
| Fermentazione alcolica | In acciaio inox. |
| Fermentazione malolattica | Non svolta. |
| Affinamento | In bottiglia. |
| Colore | Rosso rubino. |
| Profumo | Grande intensità, note di fiori, frutta. |
| 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](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Terzolo



PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA