



Corithus

IGP Lazio Rosso

Herstellungsgebiet Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Latium.

Rebe Sangiovese 50%

Montepulciano 30%

Merlot 20%.

Zeitpunkt der Lese Merlot: Mitte September,

Sangiovese: Ende September

Montepulciano: 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 80 Zentner pro Hektar.

Weinertrag 70%.

Herstellung Kaltgärung der Schalen,
7 Tage mit zahlreichen Kelterungen.

Alkoholische Gärung In Edelstahl.

Malolaktische Gärung Durchgeführt.

Reifung 6 Monate lang in Allier und Nevers
barriques.

Veredelung In der Flasche.

Farbe Rubinrot.

Bouquet Von großer Intensität, blumig,
fruchtig, Pfeffer.

Geschmack Trocken, langanhaltend und angenehm.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola

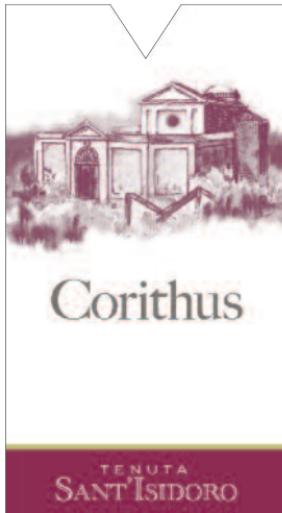
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia

Tel. / Fax +39 0766 869716

<http://www.santisidoro.net>

e-mail: info@santisidoro.net

Corithus



TENUTA
SANT'ISIDORO



TENUTA
SANT'ISIDORO

LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN