



Corithus

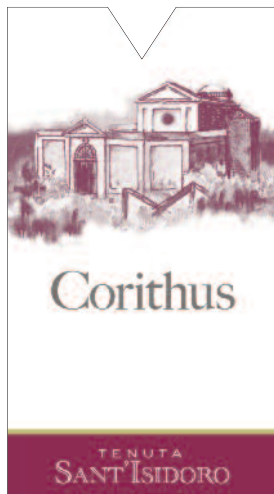
IGP Lazio Rosso

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](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Corithus



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN