



Terzolo

IGP Lazio Cabernet Sauvignon

Herstellungsgebiet Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Latium.
Rebe Cabernet S. 90%.
Merlot 10%.

Zeitpunkt der Lese Merlot: Mitte September,
Cabernet S.: Ende September.

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.

Wein ertrag 70%.

Herstellung Kaltgärung der Schalen,
5 Tage mit zahlreichen Kelterungen.

Alkoholische Gärung In Edelstahl.

Malolaktische Gärung Nicht durchgeführt.
Veredelung In der Flasche.

Farbe Rubinrot.

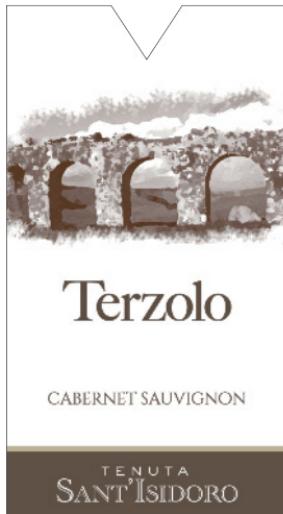
Bouquet Von großer Intensität, blumig,
fruchtig.

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

Terzolo



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN