



**C**ASALE  
CENTO  
CORVI

## GIACCHÈ I.G.P. LAZIO ROSSO PASSITO

**VITIGNO** Giacchè

**TERRENI** origine vulcanica, medio impasto

**ETÀ MEDIA VIGNETO** 20 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** controspalliera cordone speronato

**ALTITUDINE DEI VIGNETI** 30 m s.l.m.

**CEPPI PER ETTARO** 4.000

**RESA PER ETTARO** 40 Q

**VENDEMMIA** fine ottobre con strozzatura del tralcio

**FERMENTAZIONE** in acciaio a temperatura controllata

**MALOLATTICA** svolta

**AFFINAMENTO** in barriques e poi acciaio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** per un minimo di 6 mesi

**ALCOL** 15,5% vol

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 1.000

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14°

**ABBINAMENTI** formaggi a pasta grassa, fegato grasso con salse frutti rossi,  
pasticceria secca

**Casale Cento Corvi**

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

Tel. 06 9903902 [azienda@casalecentocorvi.it](mailto:azienda@casalecentocorvi.it) [www.casalecentocorvi.it](http://www.casalecentocorvi.it)