



CASALE
CENTO
CORVI

KOTTABOS I.G.P. LAZIO ROSSO

VITIGNO Merlot
TERRENI origine vulcanica, argilloso compatto
ETÀ MEDIA VIGNETO 15 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera cordone
speronato
ALTITUDINE DEI VIGNETI 100 m s.l.m.
CEPPI PER ETTARO 4.000
RESA PER ETTARO 70 Q

VENDEMMIA prima decade settembre
FERMENTAZIONE in acciaio a temperatura controllata
MALOLATTICA svolta in barriques
AFFINAMENTO In barriques 9 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per un minimo di 6 mesi
ALCOL 13,5% vol
BOTTIGLIE PRODOTTE 9.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°
ABBINAMENTI primi a base di erbe di campo, agnello
BOTTIGLIE PER CARTONE 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

Tel. 06 9903902 azienda@casalecentocorvi.it www.casalecentocorvi.it