



CASALE
CENTO
CORVI

ROSÉ I.G.P. LAZIO ROSATO

VITIGNO Montepulciano
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 3.500
RESA PER ETTARO 90 Q

VENDEMMIA metà ottobre
FERMENTAZIONE in acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per almeno 3 mesi
ALCOL 12% vol
BOTTIGLIE PRODOTTE 7.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°
ABBINAMENTI aperitivi, pesce crudo
BOTTIGLIE PER CARTONE 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

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