



CASALE CENTO CORVI

ZILATH I.G.P. LAZIO ROSSO

VITIGNO Sangiovese e altri vitigni a bacca rossa

TERRENI Origine Vulcanica, medio impasto

ETÀ MEDIA VIGNETO 20 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera cordone speronato

ALTITUDINE DEI VIGNETI 80 m s.l.m.

CEPPI PER ETTARO 3.500

RESA PER ETTARO 120 Q

VENDEMMIA ottobre

FERMENTAZIONE In acciaio

MALOLATTICA svolta

AFFINAMENTO In acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per un minimo di tre mesi

ALCOL 12,5% vol

BOTTIGLIE PRODOTTE 15.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°

ABBINAMENTI primi di carne, secondi di carne bianca, formaggi vaccini

BOTTIGLIE PER CARTONE 12

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

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