

GIACCHÈ I.G.P. Lazio Rosso



VITIGNO Lambrusco Maestri

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 prima decade ottobre

FERMENTAZIONE In acciaio a temperatura controllata

MALOLATTICA svolta

AFFINAMENTO Botti di castagno per 2 anni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA per un minimo di 1 anno

ALCOL 14% vol

BOTTIGLIE PRODOTTE 3.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°

ABBINAMENTI carni rosse, formaggi stagionati, brasato

BOTTIGLIE PER CARTONE 6

Casale Cento Corvi

Via Aurelia, km 45,500 - 00052 Cerveteri

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