

Classici

Cori Rosso DOC



Da una accurata selezione delle uve Nero Buono, Montepulciano e Cesanese, coltivate sulle terre laviche del territorio corese, nasce questo vino vellutato dal colore rosso rubino e dal gusto asciutto e armonico.

Scheda tecnica

Classificazione	Cori Rosso DOC
Tipo di vino	Rosso
Uve	60% Montepulciano - 30% Nero Buono di Cori - 10% Cesanese
Gradi alcool	12,0%
Anidride solforosa totale.....	Meno di 100 mg/l

Vigneti

Località	Colline del territorio di Cori
Altitudine	150 - 200
Terreno	Vulcanico
Sistema di allevamento	Filare e tendone
Resa per ettaro	120 qli
Epoca di raccolta.....	Ultima decade di settembre prima di ottobre

Scheda organolettica

Colore	Rosso rubino
Profumo	Intenso fragrante
Sapore.....	Giovane e delicato, giustamente tannico
Abbinamenti	Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con cibi saporiti
Servizio	16 - 18 °C
Conservazione	Fresco asciutto al riparo dalla luce
Consumo	Ottimale a 1 - 2 anni dalla vendemmia