

Selezioni

Raverosse - Cori Rosso DOC



Raverosse denomina un territorio vitato del comune di Cori caratterizzato da speroni di roccia calcarea di colore rosso che collegano le alture dei Monti Lepini alle colline vulcaniche della campagna corese. La quantità di calore che durante il giorno nutre questa roccia viene di notte restituito lentamente ai vigneti consentendo l'ottenimento di uva di altissima qualità. Il vino presenta un colore rosso rubino, armonico con sentori di frutta rossa matura.

Scheda tecnica

Classificazione	Cori Rosso DOC
Tipo di vino	Rosso
Uve	40% Nero Buono di Cori - 40% Montepulciano - 20% Cesanese
Gradi alcool	13%
Anidride solforosa totale.....	Meno di 100 mg/l

Vigneti

Località	Raverosse
Altitudine	150 - 200
Terreno	Calcarea - Argilloso
Sistema di allevamento	Filare
Resa per ettaro	80 - 100 qli
Epoca di raccolta.....	Ultima decade di settembre, prima di ottobre

Scheda organolettica

Colore	Rosso rubino, con riflessi violacei
Profumo	Vinoso, intenso
Sapore.....	Asciutto, di medio corpo, armonico con elegante persistenza
Abbinamenti	Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con zuppe e pietanze di carne
Servizio	16 - 18 °C
Conservazione	Fresco, asciutto, al riparo dalla luce
Consumo	Ottimale a 2 - 4 anni dalla vendemmia