

Capolemole Rosso IGT Lazio Biologico, Marco Carpineti

Årgång	2021
Druvsort	Nero buono, montepulciano och cesanese
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Cori, Lazio
Producent	Marco Carpineti
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Vulkanisk
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsning och maceration i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	12 månader i gamla barriquer



Kommentar

Färg: Röd färg

Doft: Fruktig doft av körsbär, viol, björnbär och fat.

Smak: Fruktig smak av körsbär, viol, björnbär och fat.

Passar till: Servera gärna detta vin till kötträtter eller till lagrade hårdostar

Marco Carpineti

Marco Carpineti ärvde vineriet med tillhörande vingårdar och har sedan 1986 passionerat förvaltat familjens egendom. Vineriet är beläget i den historiska staden Cori, cirka 50 kilometer söder om Rom. Den stora genomgripande förändringen av familjeföretaget skedde 1994 när Marco sadlade om till ekologisk vinframställning, och inga syntetiska pesticider används överhuvudtaget. Idag är vinodlingsarealen 41 hektar och Marco fokuserar fullt på lokala och historiska druvsorter, som bellone, arciprete bianco, och de två grek-ättade moro och giallo på den vita sidan. Röda druvor som finns i vingårdarna är nero buono di Cori, montepulciano och cesanese. Jordmånen är vulkanisk och rik på fossila avlagringar.