

Moro Bianco IGT Lazio Biologico , Marco Carpineti

Årgång	2021
Druvsort	100% Greco Moro
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Lazio
Producent	Marco Carpineti
Altitud	200 m ö h
Jordmån	Vulkanisk
Skördeuttag	4500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Druvorna pressas varsamt och jäser sedan i rostfria ståltankar i 12 dagar
Utveckling och lagring	Vinet slutlagras på flaska cirka 12 månader innan försäljning



Kommentar

Färg: Gul färg

Doft: Fruktig doft av gula äpplen, honung, bivax och mineralitet

Smak: Fruktig och väldigt frisk smak av gula äpplen, honung, bivax och mineralitet. Vinet har en lång ihållande eftersmak

Passar till: Servera gärna detta vin till eleganta fisk och skaldjursrätter. Eller varför inte till fritto misto

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.