



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

## CAPOLEMOLE

### CORI ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino ottenuto prevalentemente da uve Montepulciano, Nero Buono di Cori ed in piccola parte Cesanese prodotte nei diversi vigneti dell'azienda.

Le vigne, così come tutte le altre, sono coltivate con metodi di agricoltura Biologica, senza lavorazioni del terreno, tranne le falciature per il controllo delle erbe spontanee. Gli impianti sono a spalliera con cordone speronato e guiot. La densità dei ceppi, di età diverse, varia da 2300 a 4000 per ettaro. La produzione per pianta è limitata. L'esposizione dei vigneti è sud, sud-ovest, ad una altitudine che varia da 200 a 250 metri sul livello del mare. La raccolta delle uve avviene manualmente e separatamente per ogni vitigno, così da scegliere il momento migliore e selezionarne i grappoli. L'uva diraspata viene posta in macerazione per circa 10 giorni. Al termine della fermentazione, le masse si assemblano per dar vita al vino CAPOLEMOLE CORI ROSSO DOC. Segue una maturazione di 12 mesi in legni di diverse capacità.

Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa qualche mese per l'affinamento in bottiglia, prima di essere posto in commercio.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio e vinoso con sentori di frutti di bosco, confettura. Sapore asciutto, caldo e armonico con lieve fondo amarognolo.