



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

CAPOLEMOLE

LAZIO BIANCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino ottenuto da uve provenienti da più di un vigneto dell'azienda, ad esposizioni e altitudini differenti.

Le uve utilizzate sono la Malvasia, il Bellone, il Trebbiano. Così come in tutta l'azienda, anche in questi vigneti vengono rigorosamente applicati i metodi dell'agricoltura biologica.

Al momento della raccolta manuale dei singoli vitigni, i grappoli non maturi o con problemi di varia natura vengono tagliati e lasciati sul terreno. Le uve selezionate vengono trasferite in tempi brevi in cantina, dove sono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto ottenuto subisce una fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

A seguito della fase di affinamento vengono scelte ed assemblate le masse che daranno vita al nuovo "Cori bianco doc". Segue l'imbottigliamento e la commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo chiaro vivo e brillante. Profumo floreale, fruttato. Sapore asciutto e morbido.