

Churcles Rosso

Annata 2017

Classificazione IGT Lazio

Vitigni Violone - Sangiovese

Titolo alcolem. 13 % vol.

Note organolettiche

Vista Magnifico rosso rubino con riflessi scuri

Olfatto note di confettura di ciliege nere con sentori di frutti di bosco

Gusto Mediamente tannico, di buon corpo, ottima struttura.

Territorio di origine

Localione del vigneto Campagne viterbesi

Superficie 3 ha

Altitudine 170 m sul livello del mare

Esposizione Sud-est

Tipo di suolo Terreni argillosi ricchi di calcare

Densità di piantagione Oltre 3300 ceppi per ha

Tipologia di impianto Cordone speronato

Clima Continentale con inverni freddi e caldi esteti. Differente di anno in anno con consistenti estati calde e secche

Vinificazione

Resa per ettaro 65 ettolitri di vino

Periodo di raccolta l'inizio di Ottobre

Metodo di raccolta Manuale

Vasche di fermentazione Vasche in acciaio inox a temperatura controllata da 25 qt.

Temperatura di fermentazione circa 26 C°

Durata della fermentazione circa 12 giorni

Maceratura Alla fine della fermentazione alcolica per altri 10 giorni

Fermentazione malolattica In vasche di acciaio Inox

Affinamento in legno

Formato di confezione Bottiglia bordolese da 0,75 L in scatole da 12 pezzi



Churcles Rosso

Annata 2015

Classificazione IGT Lazio

Vitigni Violone - Sangiovese

Titolo alcolem. 13 % vol.

Note organolettiche

Vista Magnifico rosso rubino con riflessi scuri

Olfatto note di confettura di ciliege nere con sentori di frutti di bosco

Gusto Mediamente tannico, di buon corpo, ottima struttura.

Territorio di origine

Localazione del vigneto Campagne viterbesi

Superficie 3 ha

Altitudine 170 m sul livello del mare

Esposizione Sud-est

Tipo di suolo Terreni argillosi ricchi di calcare

Densità di piantagione Oltre 3300 ceppi per ha

Tipologia di impianto Cordone speronato

Clima Continentale con inverni freddi e caldi esteti. Differente di anno in anno con consistenti estati calde e secche

Vinificazione

Resa per ettaro 65 ettolitri di vino

Periodo di raccolta l'inizio di Ottobre

Metodo di raccolta Manuale

Vasche di fermentazione Vasche in acciaio inox a temperatura controllata da 25 qt.

Temperatura di fermentazione circa 26 C°

Durata della fermentazione circa 12 giorni

Maceratura Alla fine della fermentazione alcolica per altri 10 giorni

Fermentazione malolattica In vasche di acciaio Inox

Formato di confezione Bottiglia bordolese da 0,75 L in scatole da 12 pezzi



Churcles Bianco

Annata 2017

Classificazione IGT Lazio

Vitigni Falanghina - Trebbiano

Titolo alcolem. 13% vol

Note organolettiche

Vista Giallo paglierino

Olfatto fresco e piacevolmente fruttato con sentori di
pesca e banana

Gusto fresco bilanciato con un finale lungo e persistente

Territorio di origine

Locazione del vigneto Campagne viterbesi

Superficie 3 ha

Altitudine 170 m sul livello del mare

Esposizione Sud-ovest

Tipo di suolo Terreni argillosi ricchi di calcare

Densità di piantagione Oltre 3300 ceppi per ha

Tipologia di impianto Guoyt su filari verticali

Clima Continentale con inverni freddi e caldi esteti. Differente di
anno in anno con consistenti estati calde e secche

Vinificazione

Resa per ettaro 65 ettolitri di vino

Periodo di raccolta fine di Settembre

Metodo di raccolta Manuale

Vasche di fermentazione Vasche in acciaio inox a temperatura controllata da 25 qt.

Temperatura di fermentazione circa 18 C°

Durata della fermentazione circa 12 giorni

Formato di confezione Bottiglia bordolese da 0,75 L in scatole da 12 pezzi

