

SPUMANTE BIANCO KIUS

AZIENDA CARPINETI

SP Velletri

04010 CORI (Latina)

Site internet : carpinetiterrae.com



Latium



VIN BIO

Dénomination :	Vino Spumante di Qualità Biologico
Encépagement :	100% bellone
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	24 mois en bouteilles avant dégorgement
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe claire avec reflets dorés, nez élégant avec notes de fleurs blanches et quelques nuances de pain de campagne grillé. En bouche c'est vif et tendre à la fois avec tonalité crémeuse appétante, finale délicate et raffinée
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur une friture d'éperlans ou légumes ou sur des desserts type tarte aux fruits à chair jaune

VIGNOBLE DU LATIUM



LAZIO BIANCO CAPOLEMOLE

AZIENDA CARPINETI

SP Velletri

04010 CORI (Latina)

Site internet : carpinetiterrae.com



Latium



VIN BIO

Dénomination :	Lazio Bianco IGT
Encépagement :	80% bellone, 20% greco
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	3 à 4 ans
Dégustation :	Robe paille claire avec reflets dorés, nez gourmand et élégant avec des notes de noisettes grillées, en bouche c'est bien sec mais avec une belle ampleur, de la personnalité.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif ou des pâtes au poissons

VIGNOBLE DU LATIUM



NZU BIANCO

AZIENDA CARPINETI

SP Velletri

04010 CORI (Latina)

Site internet : carpinetiterrae.com



Latium



Dénomination :	LAZIO BIANCO IGT
Encépagement :	100 % Bellone
Nombre bouteilles produites :	2.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	Macération et fermentation en amphores de terre cuite de 450 et 700 litres. Aucun intrant ni levurage.
Affinage :	1 an en amphore, aucune filtration
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets dorés, nez très délicat mais riche et complexe. En bouche c'est élégant avec beaucoup d'expressivité, du caractère mais dans un style très raffiné, finale persistante.
Mariage mets-vins :	Sur des poissons mijotés ou cuits au four, des viandes blanches mijotées

VIGNOBLE DU LATIUM



TUFALICCIO

AZIENDA CARPINETI

SP Velletri

04010 CORI (Latina)

Site internet : carpinetiterrae.com

VIN BIO



Latium



Dénomination :	LAZIO ROSSO IGT
Encépagement :	100% Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	58 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en foudres et barriques de 2° passage
Garde :	4 à 5 ans
Dégustation :	Robe pourpre assez brillante, nez frais avec une tonalité fraîche et gourmande agréable, en bouche c'est souple et fluide avec un bel équilibre, une maché consistante, une palette aromatique très typique et une finale trèssoyeuse.
Mariage mets-vins :	Sur des charcuteries, des pâtes farcies, des viandes grillées

VIGNOBLE DU LATIUM



CORI ROSSO

“Capolemole”

AZIENDA CARPINETI
SP Velletri
 04010 CORI (Latina)
 Site internet : carpinetiterrae.com



Dénomination :	CORI ROSSO DOC
Encépagement :	45% Montepulciano, 45% Nero buono di cori, 10% cesanese
Nombre bouteilles produites :	25.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	350 M sud est
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 à 8 mois en cuve inox
Garde :	4 à 5 ans
Dégustation :	Robe pourpre assez brillante, nez mature avec légères notes fumées, en bouche c'est ample et gourmand avec des tanins soyeux, du caractère, un vin charnu mais élégant avec une belle typicité territoriale Robe pourpre assez brillante, nez frais avec une tonalité fraîche et gourmande agréable, en bouche c'est souple et fluide avec un bel
Mariage mets-vins :	Sur des charcuteries, des pâtes farcies, des viandes grillées

VIGNOBLE DU LATIUM

