SPUMANTE BIANCO KIUS

AZIENDA CARPINETI

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



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



LAZIO BIANCO CAPOLEMOLE

AZIENDA CARPINETI

SP Velletri 04010 CORI (Latina)

Site internet: carpinetiterrae.com



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

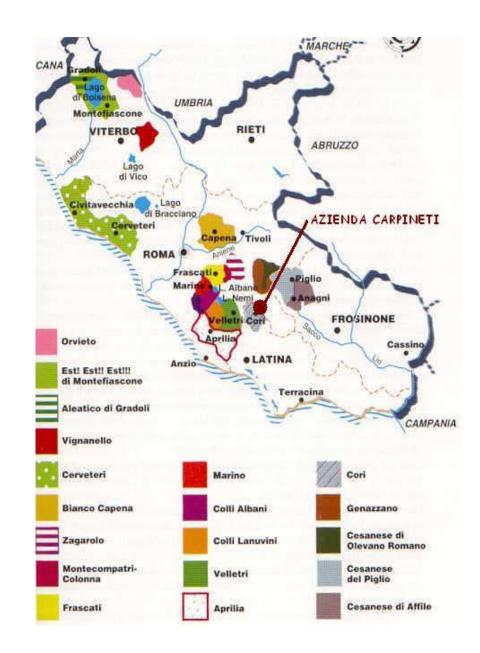
Garde: 3 à 4 ans

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.

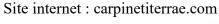
Mariage mets-vins : A l'apéritif ou des pâtes au poissons



NZU BIANCO

AZIENDA CARPINETI

SP Velletri 04010 CORI (Latina)





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 cuîte de

450 et 700 litres. Aucun intrant ni levurage.

Affinage: 1 an en amphore, aucune filtration

Garde: 5 à 7 ans

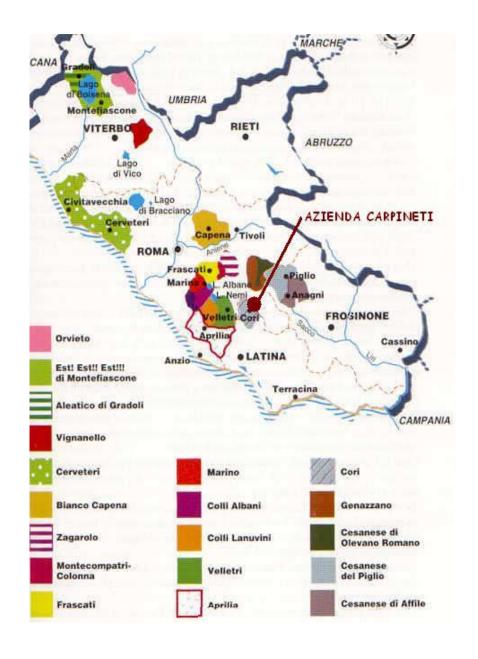
Dégustation : Robe soutenue avec reflets dorés, nez très délicat mais

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 cuîts au four, des viandes

blanches mijotées



TUFALICCIO

AZIENDA CARPINETI

SP Velletri 04010 CORI (Latina)

Site internet: carpinetiterrae.com



VIN BIO

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

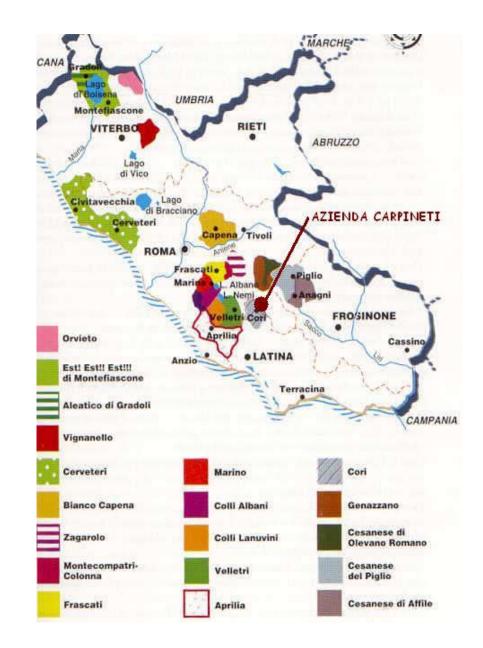
Garde: 4 à 5 ans

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 mache consistante, une palette arômatique très typique et une finale trèssoyeuse.

Mariage mets-vins: Sur des charcuteries, des pâtes farcies, des viandes

grillées



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

