



Raverosse denomina un territorio vitato del comune di Cori caratterizzato da speroni di roccia calcarea di colore rosso che collegano le alture dei Monti Lepini alle colline vulcaniche della campagna corese. La quantità di calore che durante il giorno nutre questa roccia viene di notte restituito lentamente ai vigneti consentendo l'ottenimento di uva di altissima qualità. Il vino presenta un colore rosso rubino, armonico con sentori di frutta rossa matura.

• SCHEDA TECNICA

Vino Rosso, classificato Cori Rosso Doc, da uve Nero Buono di Cori (50%) Montepulciano (30%) Cesanese (20%) Grado alcool 13%

• VIGNETI

In località di Raverosse, ad un'altitudine di circa 150-200 metri slm; terreno calcareo-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80-100 quintali. Il periodo della raccolta si concentra tra il 25 settembre ed il 10 ottobre le prime uve ad essere raccolte sono quelle del nero buono, seguono poi il cesanese ed per ultime quelle del Montepulciano.

• VINIFICAZIONE

Uva sana e perfettamente matura pigiadiraspatura soffice; fermentazione a contatto con le bucce per circa 10 giorni a 24°C; malolattica si; maturazione in barriques nuove per il Montepulciano per 8 mesi e barrique e botti di secondo e terzo passaggio per il nero buono e cesanese; affinamento in bottiglia per 12 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso, intenso. Sapore asciutto, di medio corpo, armonico con finale elegante. Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con zuppe e pietanze di carne. Servire a 16-18° C

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce.

Consumo ottimale a 2-4 anni dalla vendemmia.