



CAPOLEMOLE

BIANCO

MARCO CARPINETI
dalla storia di antiche terre

E' il Bellone, vitigno autoctono da sempre coltivato nella ridente e rigogliosa campagna Corese, a caratterizzare il CAPOLEMOLE BIANCO. La cedevole buccia si apre ad una poderosa polpa, consistente quanto le mura ciclopiche poste a protezione dell'antica città di Cori e gentile nel donare originali profumi. Gli Stessi sinceri profumi che un tempo, durante il periodo della vendemmia, scorrevano tra le ciottolose vie del paese, abili narratori della maestria di uomini sapienti e passionali: i contadini.

IGT LAZIO BIANCO

Vitigno:	Bellone 100%.
Densità d'impianto:	4500 ceppi per ettaro.
Forma d'allevamento:	spalliera.
Epoca di raccolta:	settembre.
Vinificazione:	pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento:	acciaio.
Caratteristiche Organolettiche:	colore giallo chiaro vivo, profumo fruttato, floreale.