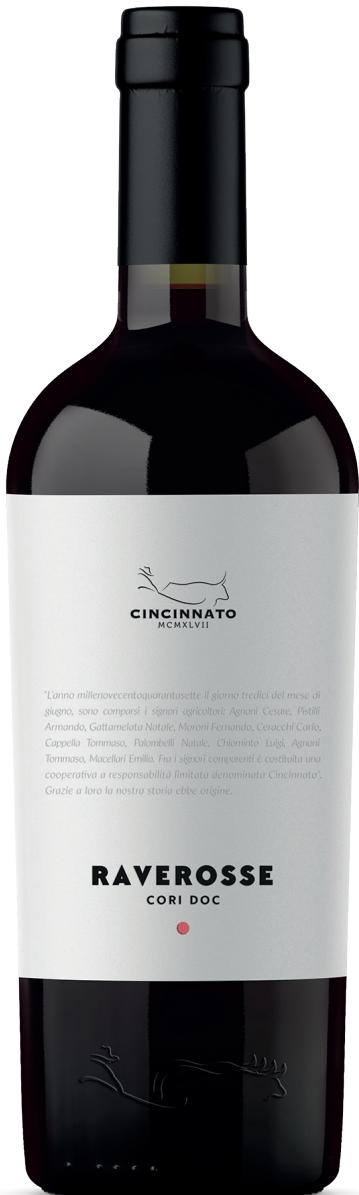


RAVEROSSE

Равероссе
CORI DOC ROSSO
LAZIO



Raverosse – это название засаженной виноградником территории, расположенной в комунне Кори (Лацио). Для нее характерны горные хребты, состоящие из ракушечника красного цвета, которые соединяют вершины гор Лепини с холмистыми равнинами вулканического происхождения местечка Кори. Тепло, накопленное горными хребтами в течение дня, медленно передается ночью виноградникам, благодаря чему выращивается виноград высочайшего качества. Вино из него получается красно-рубинового цвета с гармоничным вкусом с нотками зрелой красной ягоды.

• ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Классификация	Кори красное, название с контролируемым происхождением (Cori Rosso DOC)
Тип вина.....	красное
Сорт винограда	50% Неро Буондо Кори (Nero Buono di Cori), 30% Монтепульчано (Montepulciano), 20% Чезанезе (Cesanese)
Содержание спирта	13%
Содержание сернистого ангидрида.....	менее 100 мг/л

• ВИНОГРАДНИКИ

Местоположение	Равероссе
Альтиметрия	150 – 200 м над уровнем моря
Тип почвы	известняковые, глинистые
Система выращивания.....	шпалерная
Урожайность.....	80 – 100 ц/га
Время сбора урожая	последняя декада сентября, первая декада октября

• ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Цвет	красно-рубиновый с фиолетовым оттенком
Аромат	интенсивный, винный
Вкус	сухой, средней плотности, гармоничный, с элегантным устойчивым послевкусием
Гастрономия	прекрасно сочетается с любым блюдом, подчеркивает вкус первых и мясных блюд
Температура подачи.....	16–18 °C
Условия хранения	в сухом прохладном месте, защищенным от солнца
Употребление.....	оптимально через 2 – 4 года после сбора винограда