



Soremidio

Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Montepulciano 100%.
Epoca della vendemmia	Metà Ottobre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	4.000 barbatelle per ettaro.
Resa massima	40 q.li per ettaro
Resa uva in vino	60%.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10 giorni con numerose follature.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox.
Fermentazione malolattica	Interamente svolta in barrique.
Invecchiamento	In barriques Allier e Nevers nuove, per 12 mesi.
Affinamento	In bottiglia per 12 mesi.
Colore	Rosso rubino cupo con unghia violacea.
Profumo	Tostatura, confettura di frutti rossi maturi.
Sapore	Grande struttura, finale esprime lunghezza.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel. +39 0766 869716 - Fax +39 0766 864154
<http://www.santisidoro.net>
e-mail: info@santisidoro.net

Soraluisa



Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Pinot Bianco 100%.
Epoca della vendemmia	Fine settembre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	4.000 barbatelle per ettaro.
Resa massima	40 q.li per ettaro
Resa uva in vino	70%.
Vinificazione	Macerazione a freddo delle bucce per 10 ore a 7°C.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox a 14-16°C.
Fermentazione malolattica	Non svolta.
Affinamento	In bottiglia.
Colore	Giallo con riflessi verdognoli.
Profumo	Floreale intenso.
Sapore	Gusto persistente e minerale.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola

Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia

Tel. +39 0766 869716 - Fax +39 0766 864154

<http://www.santisidoro.net>

e-mail: info@santisidoro.net



Corithus

Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Sangiovese 50% Montepulciano 30% Merlot 20%.
Epoca della vendemmia	Merlot: metà Settembre, Sangiovese: fine Settembre, Montepulciano: Ottobre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	4.000 barbatelle per ettaro.
Resa massima	80 q.li per ettaro.
Resa uva in vino	70%.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 7 giorni con numerose follature.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox.
Fermentazione malolattica	Svolta.
Invecchiamento	In barriques Allier e Nevers, per 6 mesi.
Affinamento	In bottiglia.
Colore	Rosso rubino.
Profumo	Grande intensità, note di fiori, frutta, pepe.
Sapore	Secco, finale lungo e gradevole.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel./Fax +39 0766 869716
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Forca di Palma



Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Chardonnay 90%. Trebiano Toscano 10%.
Epoca della vendemmia	Chardonnay: metà Settembre, Trebiano Toscano: Ottobre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	3.500 barbatelle per ettaro.
Resa massima	70 q.li per ettaro.
Resa uva in vino	70%.
Vinificazione	Macerazione a freddo delle bucce per 10 ore a 7°C.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox a 16-18°C.
Fermentazione malolattica	Non svolta.
Affinamento	In bottiglia.
Colore	Giallo paglierino.
Profumo	Frutta di mela, buccia d'arancio.
Sapore	Piacevole freschezza, sapidità.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel./Fax +39 0766 869716
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Terzolo



Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Cabernet S. 90%. Merlot 10%.
Epoca della vendemmia	Merlot: metà Settembre, Cabernet S.: fine Settembre.
Altitudine vigneti	100 m sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	4.000 barbatelle per ettaro.
Resa massima	80 q.li per ettaro.
Resa uva in vino	70%.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 5 giorni con numerose follature.
Fermentazione alcolica	In acciaio inox.
Fermentazione malolattica	Non svolta.
Affinamento	In bottiglia.
Colore	Rosso rubino.
Profumo	Grande intensità, note di fiori, frutta.
Sapore	Secco, finale lungo e gradevole.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel./Fax +39 0766 869716
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Tarquinia DOP rosso



Zona di Produzione Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno Sangiovese, Montepulciano, Cesanese.

Epoca della vendemmia Sangiovese: Settembre.
Montepulciano, Cesanese: Ottobre.

Altitudine vigneti 100 m sul livello del mare.

Tipo di terreno Medio impasto - argilloso.

Tipo di allevamento Cordone speronato.

Esposizione solare Sud-ovest.

Densità impianto 4.000 barbatelle per ettaro.

Resa massima 80 q.li per ettaro.

Resa uva in vino 70%.

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 6 giorni.

Fermentazione alcolica In acciaio inox.

Fermentazione malolattica Non svolta.

Affinamento In bottiglia.

Colore Rosso rubino.

Profumo Frutta rossa speziata.

Sapore Secco, armonioso con il giusto corpo.



PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel./Fax +39 0766 869716
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net



Tarquinia DOP bianco

- Zona di Produzione Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno Trebbiano Toscano,
Malvasia del Lazio.
- Epoca della vendemmia Trebbiano Toscano: Ottobre,
Malvasia del Lazio: Ottobre.
- Altitudine vigneti 100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno Medio impasto - argilloso.
- Tipo di allevamento Cordone speronato.
- Esposizione solare Sud-ovest.
- Densità impianto 3.500 barbatelle per ettaro.
- Resa massima 70 q.li per ettaro.
- Resa uva in vino 70%.
- Vinificazione Macerazione a freddo delle bucce
per 6 ore a 7°C.
- Fermentazione alcolica In acciaio inox a 16-18°C.
- Fermentazione malolattica Non svolta.
- Affinamento In bottiglia.
- Colore Giallo paglierino.
- Profumo Fiori mediterranei.
- Sapore Piacevole freschezza, mineralità.



PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel./Fax +39 0766 869716
<http://www.santisidoro.net>
e-mail: info@santisidoro.net