



MORO

MARCO CARPINETI
dalla storia di antiche terre

Si narra che a Cori, fin dall'antichità, si coltivassero due varietà di Greco: il “ Moro” e il “ Giallo”, appartenenti alla famiglia del Greco Bianco. Varietà scomparse a causa della scarsa produttività e difficoltà nella coltivazione, che noi, supportati anche dalla maestria e dall'esperienza dei vecchi contadini, abbiamo riscoperto, riprodotto e coltivato. Gli acini verde scuro del Greco “Moro” vengono raccolti e selezionati nelle prime ore del mattino e macerati a freddo. L'intero processo è testimonianza del perfetto connubio tra tradizione e capacità d'innovazione.

IGT LAZIO BIANCO

Vitigno:	Greco Moro 100%.
Densità d'impianto:	4500/5000 ceppi per ettaro.
Forma d'allevamento:	spalliera.
Epoca di raccolta:	settembre-ottobre.
Vinificazione:	pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata per circa 12 giorni.
Affinamento:	In bottiglia per circa un anno.
Caratteristiche Organolettiche:	colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo di pesca, mandorla note vegetali di fieno tagliato e felce, sapore asciutto, corposamente armonico, sapido, prelude a note minerali.