ILLIRIO

BELLONE - MALVASIA - GRECO
LAZIO - CORI DOC BIANCO

Illirio, caratteristica collina del comprensorio corese, si distingue per terreni argillosi e ben strutturati e per l'eccezionale esposizione solare che si combina positivamente ad una buona escursione termica scaturita dalle fresche correnti di aria discendenti dai Monti Lepini. La simbiosi terreno-clima e l'attenta e scru- polosa coltivazione consentono l'ottenimento di uve eccezionali la cui vinificazione origina questo vino armonico e delicatamente fruttato.

• SCHEDA TECNICA

Classificazione.....Cori Bianco DOC
Tipo di vino .....Bianco
Uve .....50% Bellone - 30% Malvasia - 20% Greco
Gradi alcool 13%
Anidride solforosa totale.....Meno di 100 mg/l

• VIGNETI

Località .....Colle Illirio
Altitudine ..... 200 - 250
Terreno ..... Vulcanico - Argilloso
Sistema di allevamento .....Filare
Resa per ettaro .....80 - 100 qli
Epoca di raccolta ..... 10 - 20 settembre

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore .....Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo .....Fruttato, fragrante e abbastanza persistente
Sapore ..... Armonico persistente
Abbinamenti.....Primi piatti delicati, verdure fresche e pietanze a base di pesce
Servizio .....8 - 10 °C
Conservazione.....Fresco, asciutto, al riparo dalla luce
Consumo .....Di pronta beva da degustare giovane

CINCINNATO

COOPERATIVA AGRICOLA CINCINNATO A R.L
Via Cori - Cisterna km. 2 - 04010 Cori (LT)
Tel. +39.06.9679380 - Fax +39.06.9677473
P.I. 00112740592

E-mail info@cincinnato.it
www.cincinnato.it