

SOLINA

Солина
MALVASIA DEL LAZIO
Беллоне – Типичное географическое
наименование

Беллоне – Типичное географическое наименование

Солина – поздний урожай: сладкое вино, полученное из автохтонного сорта Беллоне, собранного с виноградников, возраст которых превышает 40 лет. Виноград, подвяленный естественным способом на лозе под действием осеннего солнца, собирают в конце ноября. Ферментация и старение в дубовых бочках .

● ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Классификация Типичное географическое наименование,
Лацио, белое (IGT Lazio Bianco)
Тип вина Белое
Сорт винограда 100% Беллоне (Bellone)
Содержание спирта 15% об.

● ВИНИФИКАЦИЯ

Возраст виноградников около 40 лет
Местоположение холмы Кори вулканического происхождения
Экспозиция и альтиметрия юг, 200 – 250 м над уровнем моря
Тип почвы вулканические, глинистые
Система выращивания шпалерная
Урожайность..... 50 ц/га
Особенности производства подвяливание на лозе (аппасименто), 50 дней
Время сбора урожая 15 – 20 ноября

● ВИНИЦИКАЦИЯ

Мягкое прессование; ферментация 10 дней в дубовых бочках объемом 500 л.
Малолактическая ферментация; выдержка 12 месяцев в дубовых бочках объемом 500 л и 6 месяцев выдержки в бутылке.

● ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Вино глубокого золотистого цвета с исключительным насыщенным ароматом с преобладающими нотами эвкалипта, меда, полевых цветов; сладкое, элегантное, бархатистое это вино с легким абрикосовым привкусом идеально сочетается с сырами и десертами.

Температура подачи 14 °C
Условия хранения в прохладном сухом месте, защищенном от света
Употребление через несколько лет после сбора винограда




CINCINNATO
MCMXLVII

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