

CASTORE

BELLONE
LAZIO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vino di raffinata eleganza che racchiude in se la terra di origine, prende il nome dai mitici Dioscuri cui è dedicato l'antico tempio di Castore e Polluce i cui resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. Ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone, uva di origine antica conosciuta anche come uva pane per la sua buccia sottile e delicata. Basse rese per ettaro e una accurata vinificazione originano un vino fragrante e delicatamente fruttato.

• SCHEDA TECNICA

Vino Bianco, classificato Bellone IGT Lazio, da uve 100% Bellone.
Grado alcool: 13%

• VIGNETI

Posizionati sulle colline vulcaniche del territorio corese ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare; terreno vulcanico- argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3.000-4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro di 80-100 quintali.
Periodo di vendemmia 10-15 settembre.

• VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; decantazione statica per 24 ore e successiva fermentazione a freddo alla temperatura di 15 °C per 10 giorni; permanenza sulle fecce nobili per 2 mesi; malolattica no; maturazione in acciaio per 6 mesi; affinamento in vetro per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato delicato, pesca gialla, biancospino. Sapore armonico, giovane, vivace, intenso e persistente. Sapore fragrante, fresco con note minerali.
Da abbinare con primi piatti e pesce. Servire a 12°C
Da gustare giovane per assaporarne al meglio le caratteristiche.


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