

LELIO

NERO BUONO
VINO BIOLOGICO
LAZIO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Lelio è uno dei soci, che ha trasmesso la sua “arte” in vigna a suo figlio e poi a suo nipote, e dal loro lavoro e di tutti i nostri soci nascono i nostri vini. Ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nero buono di Cori, antico vitigno di millenaria tradizione, recuperato e rilanciato mediante ricerche e sperimentazioni che ne hanno documentato le peculiari caratteristiche qualitative.

• SCHEDA TECNICA

Vino rosso, classificato IGT Lazio, da uve 100% Nero Buono.
Grado alcool 13%

• VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, circa 4.000 piante per ettaro, potatura guyot ed una resa per ettaro di 8-10 quintali.
Periodo di raccolta 25 Settembre- 5 Ottobre.

• VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura soffice, fermentazione con bucce per contatto per circa 10 giorni a 24° C, fermentazione malolattica.
Affinamento in serbatoi di acciaio per 12 mesi ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fragrante con sentori di frutti rossi. Delicato al palato, armonico con un'elegante complessità.
Adatto ad essere abbinato a tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto deciso. Servire a 16-18°C.
Ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia.


CINCINNATO
BIOLOGICO

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