

PANTALEO

GRECO
LAZIO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Pantaleo, vino di spiccata personalità, ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'antico vitigno autoctono Greco, coltivato nell'omonima località del comprensorio di Cori.

• SCHEDA TECNICA

Vino bianco, classificato IGT Lazio, da uve 100% Greco
Grado alcool: 13%

• VIGNETI

Posizionati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare; terreno vulcano argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80 quintali.
Periodo di raccolta dal 15 Settembre.

• VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; decantazione statica per 24 ore e successiva fermentazione a freddo alla temperatura di 15° C per 12 giorni; permanenza sulle fecce nobili per 3 mesi; malolattica no. Invecchiamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo intenso con riflessi dorati, profumo delicatamente floreale. Sapore sapido fresco con note minerali.
Ottimo abbinamento con primi piatti e pietanze a base di pesce.
Servire a 12° C. Da bere giovane per gustarne 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