

POLLÙCE

NERO BUONO
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 Pollùce i cui resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. 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. È un vino dalla forte personalità e colore intenso.

• SCHEDA TECNICA

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

• VIGNETI

Posizionati sulle colline laviche 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, potatura guyot; resa per ettaro pari a 80-100 quintali. Periodo di raccolta 25 Settembre - 5 Ottobre.

• VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione con le bucce per circa 7-8 giorni alla temperatura di 26°-28° C; malolattica sì; maturazione in acciaio per 12 mesi; affinamento in vetro per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fragrante con sentori di frutti rossi dal sapore delicato, armonico con elegante complessità. Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto forte e deciso. Servire a 16-18°C. Consumo ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia.


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