

QUINTO

BELLONE
VINO BIOLOGICO
LAZIO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Quinto 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 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 IGT Lazio Bianco, da uve 100% Bellone.
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 3.000-4.000 ceppi per ettaro ed una resa per ettaro di 80-100 quintali.
Periodo di raccolta 10-20 Settembre.

• VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura soffice, decantazione statica per 24 ore e successiva fermentazione a freddo 15°C per 10 giorni, contatto con le fecce nobili per 2 mesi, nessuna fermentazione malolattica.
Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi, successivamente affinamento in bottiglia per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

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


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