

BOMBO

VINO **BIOLÓGICO**
RIFERMENTATO



• SCHEDA GENERALE

Vino rosé frizzante con il fondo, IGT Lazio rosato, da uve 100% Nero Buono. Grado alcool 11,5%

• 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 esposizione sud-est, molto ventilato. Vendemmia a mano nell'ultima decade di agosto con una resa di 80-90 q.li/ha

• VINIFICAZIONE

Ottenuto da uve biologiche certificate, raccolte la mattina presto, giunte in cantina vengono diraspate e messe nella pressa che viene ruotata un paio di volte per aumentare il contatto con le bucce, senza pressatura viene raccolto solo il mosto fiore che fermenta naturalmente in vasche di acciaio a temperature controllate. il vino rifermenta in bottiglia con mosto, e matura almeno 6 mesi. Non filtrato e non chiarificato.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosato pesca, al naso intrigante, ti seduce con sentori di ciliegia fresca e lampone. Sapore leggero, divertente, frizzante e molto beverino, con perlage molto fine, spuma morbida sostenuto da una buona acidità. Piacevolmente versatile, polposo e fresco. Ottimo come aperitivo a base di salumi, pizze fritte e supplì. A seconda dei gusti Bombo è da decantare o agitare prima di berlo. Consigliamo di berlo giovane.



CINCINNATO
MCMXLVII

**COOPERATIVA AGRICOLA
CINCINNATO A R.L**
Via Cori - Cistera km. 2
04010 Cori (LT)

Tel. +39.06.9679380
Fax +39.06.9677473
E-mail info@cincinnato.it
www.cincinnato.it