



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 Polluce i cui resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. 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

Classificazione.....IGT Lazio Bianco
 Tipo di vino.....Bianco
 Uve.....Bellone 100%
 Gradi alcool13%

• VIGNETI

LocalitàColline laviche
 Altitudine200-250
 TerrenoVulcanico - Argilloso
 Sistema di allevamento.....Filare
 Resa per ettaro60-80 qli
 Epoca di raccolta10-20 settembre

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore.....Giallo paglierino con riflessi dorati
 ProfumoDelicatamente fruttato
 SaporeArmonico, giovane, vivace
 Abbinamenti.....Primi piatti e pesce
 Servizio12 °C
 ConservazioneFresco asciutto al riparo dalla luce