



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 Nero buono di Cori, antico vitigno di millenaria tradizione, recuperato e rilanciato mediante ricerche e sperimentazioni che ne hanno documentato le peculiari caratteristiche qualitative.

• SCHEDA TECNICA

Classificazione.....IGT Lazio
 Tipo di vino.....Rosso
 Uve.....Nero Buono 100%
 Gradi alcool13%

• VIGNETI

LocalitàSulle colline ben esposte
 Altitudine200-250
 TerrenoVulcanico - Argilloso
 Sistema di allevamento.....Filare
 Resa per ettaro60-80 qli
 Epoca di raccoltaUltima decade di settembre

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore.....Rosso rubino
 ProfumoIntenso fragrante
 SaporeDelicato, armonico con elegante complessità
 Abbinamenti.....Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto deciso
 Servizio16-18 °C
 ConservazioneFresco asciutto al riparo dalla luce
 ConsumoOttimale a 2-3 anni dalla vendemmia