

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 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


CINCINNATO

COOPERATIVA AGRICOLA CINCINNATO A R.L.
UFFICI:

Via Cori - Cisterna km. 2 - 04010 Cori (LT) - Tel. +39.06.9679380 - Fax +39.06.9677473
E-mail info@cincinnato.it - P.I. 00112740592

CANTINA:

Via Stoza, 3 - 04010 Cori (LT)