

KORÌ

PAS DOSÈ DI BELLONE
METODO CLASSICO



Ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'antico vitigno autoctono Bellone, coltivato da sempre sulle colline laviche di Cori. Prodotto con il tradizionale metodo classico e affinamento a contatto con i lieviti per minimo 24 mesi.

• **SCHEDA GENERALE**

Uva: Bellone 100% - Gradi alcool: 12,5%

• **VIGNETI**

Selezione dei grappoli che provengono dalle colline laviche del territorio corese a una altitudine di circa 200-250 metri slm; terreno vulcanico-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3000- 4000 ceppi per Ha; resa di 80-100 q.li/Ha; raccolta ultima settimana di agosto.

• **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano in casse da 20 kg e poste intere in pressa. Segue un ciclo di pressatura "cremant" dal quale si estrae solamente il mosto fiore, con una resa del 50%. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C. In primavera si procede al tiraggio e l'avvio della seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.

• **SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino intenso; perlage fine e persistente; profumo intenso e fragrante, con delicate sensazioni di mela, cedro e agrumi canditi alle quali si aggiungono i profumi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano il bignè. Al gusto sapido, fresco ed elegante, temperatura di servizio 7 °C.


CINCINNATO

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