

# BRUT

игристое вино



Игристое вино Брют (Brut) изготавливается из одного сорта винограда Беллоне (Bellone). Это старейшая автохтонная лоза, которая веками возделывалась на холмах вулканического происхождения в Кори. В результате исследований и экспериментов было получено игристое вино высочайшего качества с приятным вкусом.

#### ● ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сорт винограда: 100% Беллоне (Bellone)  
Содержание спирта: 11,5%

#### ● ВИНОГРАДНИКИ

расположены на территории Кори, которую образуют холмы вулканического происхождения на высоте 200–250 м над уровнем моря

Почвы вулканические и глинистые; шпалерная система выращивания, средняя плотность составляет 3000–4000 кустов на гектар  
Урожайность: 80–100 ц/га  
Время сбора урожая: 1–10 сентября

#### ● СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается до того, как он полностью созреет, когда он обладает повышенной кислотностью; ферментация для белых вин длится примерно 10 дней при температуре 15 °C; малолактическая ферментация не применяется; шампанизация по методу Шарма в течение примерно 2 месяцев; выдержка в стеклянных емкостях в течение 4 месяцев.

#### ● ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Желто-соломенный цвет; тонкий и устойчивый перлаж; деликатный душистый аромат с нотками акации и персика с белой мякотью; насыщенный мягкий вкус, слегка ароматический; прекрасно подходит в качестве аперитива, легко пьется в любое время дня и идеально сочетается с рыбными блюдами; температура сервировки 8 °C; это вино пьется молодым.

  
**CINCINNATO**  
MCMXLVII

**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](mailto:info@cincinnato.it)

[www.cincinnato.it](http://www.cincinnato.it)