

ERCOLE

NERO BUONO
LAZIO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Ercole, vino dedicato al Tempio di Ercole (I sec. a.C.) eretto sull'acropoli di Cori. Ottenuto con uve di Nero Buono - antico vitigno autoctono di millenaria tradizione recuperato e rilanciato dalla Cincinnato mediante ricerche e sperimentazioni che ne hanno documentato le peculiari caratteristiche qualitative. Basse rese per ettaro, selezione delle uve e lungo affinamento in botti di rovere lo rendono originale ed esclusivo.

• SCHEDA TECNICA

Vino rosso, classificato IGT Lazio Rosso, da uve 100% Nero Buono di Cori. Grado alcool 13,5%

• VIGNETI

Posizionati sulle colline laviche del territorio corese ad un'altitudine di circa 250 metri slm; terreno vulcano argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; potatura a guyot; resa per ettaro pari a 60-80 quintali. Periodo di raccolta 25 settembre- 10 ottobre.

• VINIFICAZIONE

Uva perfettamente matura con il 22% circa di zucchero; pigiadiraspatura soffice; fermentazione con le bucce per circa 10 giorni a 26°C; malolattica sì; maturazione in barriques per 12 mesi; affinamento in vetro per 8 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso, profumo armonico persistente; sapore asciutto corposo con sentori di sottobosco, piccoli frutti neri, morbido con note di cacao dolce nel finale. Da abbinare a piatti ricchi e saporiti, carni e formaggi stagionati. Servire a 18°C. Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce. Consumo ottimale dopo un invecchiamento di 2 anni.


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

www.cincinnato.it