

ILLIRIO

BELLONE - MALVASIA - GRECO
LAZIO - CORI DOC BIANCO



Illirio, caratteristica collina del comprensorio corese, si distingue per terreni argillosi e ben strutturati e per l'eccezionale esposizione solare che si combina positivamente ad una buona escursione termica scaturita dalle fresche correnti di aria discendenti dai Monti Lepini. Simbiosi terreno-clima e un'attenta e scrupolosa vinificazione danno origine a questo vino armonico e delicatamente fruttato.

• SCHEDA TECNICA

Vino bianco, classificato Cori Bianco Doc, da uve Bellone (50%) Malvasia del Lazio (30%) Greco (20%).
Grado alcool:13%

• VIGNETI

In località Colle Illirio ad un'altitudine di 200-250 metri sul livello del mare; terreno vulcanico argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80-100 quintali. Periodo di raccolta 10-20 Settembre.

• VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione in bianco alla temperatura controllata di 15°C per 10 giorni; malolattica no.
Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato e fragrante.
Al palato intenso e minerale, armonico e persistente.
Da abbinare a primi piatti delicati, verdure e pesce. Servire a 8-10°C
Da gustare giovane per assaporarne al meglio le caratteristiche.


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