

# KORÌ

BRUT 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 36 mesi.*

#### • SCHEDA TECNICA

Uva 100% Bellone. Grado alcool 12,5%

#### • VIGNETI

Selezione dei grappoli che provengono dalle colline laviche del territorio corese ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare, terreno vulcanico argilloso. Sistema di allevamento a filare con circa 3000 - 4000 ceppi per ettaro con una resa per ettaro di 80 - 100 quintali. Periodo di 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 all'avvio della seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e sosta sui lieviti per almeno 36 mesi.

#### • SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente, profumo intenso e fragrante, con delicate sensazioni fruttate, mentolate alle quali si aggiungono i profumi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la piccola pasticceria. Al gusto sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata. Perfetto per aperitivo, piacevole a tutto pasto, ottimo con pietanze di pesce. Servire a 7 °C. Conservare in un luogo fresco asciutto ed al riparo dalla luce. Degustare preferibilmente entro quattro anni dalla sboccatura.

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

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