

SOLINA

BELLONE
LAZIO - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Solina, vendemmia tardiva, è un vino dolce ottenuto da grappoli di Bellone del Lazio provenienti da vigneti vecchi di 40 anni. Le uve vengono lasciate appassire in pianta sotto l'effetto del sole autunnale per poi essere vendemmiate alla fine di novembre. Fermenta e si affina in botti per 12 mesi.

• SCHEDA TECNICA

Vendemmia tardiva, classificato IGT Lazio Bianco, uva 100% Bellone. Grado alcool 15%

• VIGNETI

Il vigneto di circa 40 anni con una esposizione a sud sulle colline laviche del territorio corese; altitudine di circa 200-205 metri s.l.m.; terreno argilloso-vulcanico; produzione per ettaro di 50 quintali; appassimento in pianta per circa 50 giorni; raccolta il 15-20 novembre.

• VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione in botti di rovere da 500 litri per circa 10-15 giorni; fermentazione malolattica sì; maturazione in botti di rovere da 500 litri per 12 mesi; affinamento in vetro per 6 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Giallo dorato caldo, profumo di eccezionale ampiezza con sentori di eucalipto, miele, fiori spontanei. Sapore dolce elegante, vellutato, con leggero gusto di albicocca. Abbinamento perfetto con i formaggi, piacevole con tutti i dolci. Servire a 14°C. Da degustare anche a molti anni dalla vendemmia. Servizio 16 °C


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