POLLÙCE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO



Vino di raffinata eleganza che racchiude in se la terra di origine, prende il nome dai mitici Dioscuri cui è dedicato l'antico tempio di Castore e Polluce i cui re- sti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. Ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nero buono di Cori, antico vitigno di millenaria tradizione, recuperato e rilanciato mediante ricerche e sperimentazioni che ne hanno documentato le peculiari caratteristiche qualitative.

• SCHEDA TECNICA

Classificazione..... IGT Lazio
Tipo di vino..... Rosso
Uve..... Nero Buono 100%
Gradi alcool 13%

• VIGNETI

Località ..... Sulle colline ben esposte
Altitudine 200-250
Terreno ..... Vulcanico - Argilloso
Sistema di allevamento... Filare
Resa per ettaro ..... 60-80 qli
Epoca di raccolta ..... Ultima decade di settembre

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore..... Rosso rubino
Profumo ..... Intenso fragrante
Sapore ..... Delicato, armonico con elegante complessità
Abbinamenti..... Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto deciso
Servizio ..... 16-18 °C
Conservazione ..... Fresco asciutto al riparo dalla luce
Consumo ..... Ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia

CINCINNATO

COOPERATIVA AGRICOLA CINCINNATO A R.L
UFFICI:
Via Cori - Cisterna km. 2 - 04010 Cori (LT)- Tel. +39.06.9679380 - Fax +39.06.9677473
E-mail info@cincinnato.it - P.I. 00112740592
CANTINA:
Via Stoza, 3 - 04010 Cori (LT)