

CINCINNATO

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 circa 18 mesi.

• SCHEDA GENERALE

Uva: Bellone 100% - Gradi alcool: 12,5%

• VIGNETI

Selezione dei grappoli che provengono dalle colline laviche del territorio corese a una altitudine di circa 200-250 metri slm; terreno vulcanico-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3000- 4000 ceppi per Ha; resa di 80-100 q.li/Ha; raccolta 1-10 settembre.

• 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.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso; perlage fine e persistente; profumo intenso e fragrante, con delicate sensazioni fruttate alle quali si aggiungono i profumi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto. Al gusto sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata; temperatura di servizio 7 °C.


CINCINNATO

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