

Classici

Bianco dei Dioscuri - IGT Lazio



Vino di raffinata eleganza che racchiude in sé la terra di origine, prende il nome dai mitici Dioscuri cui è dedicato l'antico tempio di Castore e Polluce i cui resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. È ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone; vitigno autoctono conosciuto anche come uva pane per la sua buccia sottile e delicata. Uva di origine antica, diffusa nell'area dei Castelli Romani già in epoca romana.

Scheda tecnica

Classificazione	IGT Lazio
Tipo di vino	Bianco
Uve	100% Bellone
Gradi alcool	12%
Anidride solforosa totale.....	Meno di 100 mg/l

Vigneti

Località	Colline esposte a sud e ben ventilate
Altitudine	100 - 250
Terreno	Vulcanico - Argilloso
Sistema di allevamento	Filare
Resa per ettaro	100 qli
Epoca di raccolta.....	10 - 20 settembre

Scheda organolettica

Colore	Giallo paglierino
Profumo	Delicatamente fruttato
Sapore.....	Vinoso intenso e persistente
Abbinamenti	Primi piatti delicati, verdure fresche e pietanze a base di pesce
Servizio	8 - 10 °C
Conservazione	Fresco, asciutto, al riparo dalla luce
Consumo	Di pronta beva da degustare giovane