

Selezioni

Castore - IGT 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 resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. Ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone, uva di origine antica conosciuta anche come uva pane per la sua buccia sottile e delicata. Basse rese per ettaro e una accurata vinificazione originano un vino fragrante e delicatamente fruttato.

Scheda tecnica

Classificazione	IGT Lazio Bianco
Tipo di vino	Bianco
Uve	Bellone 100%
Gradi alcool	13%

Vigneti

Località	Colline laviche
Altitudine	200-250
Terreno	Vulcanico - Argilloso
Sistema di allevamento	Filare
Resa per ettaro	60-80 qli
Epoca di raccolta	10-20 settembre

Scheda organolettica

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Delicatamente fruttato
Sapore	Armonico, giovane, vivace
Abbinamenti	Primi piatti e pesce
Servizio	12 °C
Conservazione	Fresco asciutto al riparo dalla luce