

Selezioni

Illirio - Cori Bianco DOC



Illirio, caratteristica collina del comprensorio corese, si distingue per terreni argillosi e ben strutturati e per l'eccezionale esposizione solare che si combina positivamente ad una buona escursione termica scaturita dalle fresche correnti di aria discendenti dai Monti Lepini. La simbiosi terreno-clima e l'attenta e scrupolosa coltivazione consentono l'ottenimento di uve eccezionali la cui vinificazione origina questo vino armonico e delicatamente fruttato.

Scheda tecnica

Classificazione	Cori Bianco DOC
Tipo di vino	Bianco
Uve	30% Bellone - 40% Malvasia - 30% Trebbiano
Gradi alcool	13%
Anidride solforosa totale.....	Meno di 100 mg/l

Vigneti

Località	Colle Illirio
Altitudine	200 - 250
Terreno	Vulcanico - Argilloso
Sistema di allevamento	Filare
Resa per ettaro	80 - 100 qli
Epoca di raccolta.....	10 - 20 settembre

Scheda organolettica

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Fruttato, fragrante e abbastanza persistente
Sapore.....	Armonico 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