

Selezioni

Pollùce - 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 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