ACQUISTATO IL .....

"Castore" Bellone Lazio IGT 2025 2025



Bianco del territorio

Il Lazio, con le sue colline ondulate e la ricca storia enologica, è terra di interessanti vitigni autoctoni che raccontano storie antiche. Uno di questi è il Bellone, protagonista del Castore di Cantine Cincinnato. Nasce a Cori, a circa 50 km a Sud di Roma, un antico borgo che sorge su colline. Qui, da vigneti esposti a sud e ben ventilati, a un'altitudine compresa tra 100 e 250 metri sul livello del mare, Cincinnato coltiva il suo Bellone. Il terreno è vulcanico e argilloso e conferisce ai vini prodotti una mineralità tutta particolare. La vendemmia di Castore, Lazio IGT, inizia tra il 10 e il 20 settembre, quando le uve raggiungono la maturità ottimale. La vinificazione è accurata e mirata a preservare la freschezza e la fragranza del frutto. Il vino viene fermentato e affinato in acciaio inox per mantenere la vivacità e l'integrità aromatica del frutto di partenza. Alla vista, Castore si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet delicatamente fruttato, con note di pesca a polpa gialla e biancospino. In bocca è armonico, fragrante e fresco, con una piacevole mineralità e una persistenza gustativa che invita al sorso. Vino di pronta beva, pensato per essere consumato giovane, si abbina bene a primi piatti delicati, verdure fresche e pietanze a base di pesce. Ideale con piatti come spaghetti alle vongole, insalate di mare e verdure grigliate.

Fondata nel 1947, Cincinnato è una cooperativa vitivinicola situata sulle pendici di Cori, un antico borgo nel Lazio. Con oltre sette decenni di esperienza, l'azienda rappresenta oggi una realtà di spicco nel panorama enologico regionale, distinguendosi per l'impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e del territorio locale. Oggi la cooperativa riunisce 105 soci, per lo più famiglie della comunità rurale di Cori, che coltivano complessivamente 550 ettari di vigneti e oliveti. Questa struttura cooperativa ha permesso di preservare tradizioni secolari e di promuovere una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Uno degli aspetti più rilevanti di Cincinnato è il recupero e la valorizzazione di vitigni autoctoni come il Nero Buono e il Bellone. Complice il particolare territorio di Cori che offre una varietà di suoli che vanno dal vulcanico, all'argilloso fino al sabbioso.

La Vigna

Terreno	terreni di origine vulcanica
Esposizione	Sud
Allevamento	sistema a filare
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	nero buono 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Pigiadiraspatura soffice, decantazione statica per 24 ore e successiva fermentazione a freddo alla temperatura di 15 °C per 10 giorni. Permanenza sulle fecce nobili per 2 mesi; malolattica no, maturazione in acciaio per 6 mesi, affinamento in vetro per 6 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato delicato, pesca gialla, biancospino. Sapore armonico, giovane, vivace, intenso e persistente. Sapore fragrante, fresco con note minerali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821