



ACQUISTATO IL

"Pollùce" Nero Buono Lazio IGT 2024

2024

Piccolo tesoro enologico



Svinando

Colline vulcaniche e una ricca tradizione vitivinicola. E' il Lazio, una delle tante aree vinicole italiane che meritano di essere scoperte e valorizzate. Qui si trovano piccoli tesori enologici come il Pollùce di Cantine Cincinnato, un vino che racconta la storia e la passione di un territorio unico. Nasce a Cori, a circa 50 km a Sud di Roma. Qui i vigneti di Cincinnato si trovano in collina, ad altitudini tra i 200 e i 250 metri sul livello del mare. Qui terreni vulcanici e argillosi si rivelano ideali per la viticoltura. Pollùce, Lazio IGT, è ottenuto al 100% da uve Nero Buono, un autoctono coltivato quasi esclusivamente nel territorio di Cori. Le sue origini sono avvolte nel mistero ma è certo che sia una varietà presente in zona da tempi remoti. Questo vitigno è noto per la sua capacità di produrre vini dal colore intenso, con profumi fruttati e una struttura tannica equilibrata. La vendemmia avviene tra il 25 settembre e il 5 ottobre, quando le uve hanno raggiunto la maturità ottimale. Fermentazione a temperatura controllata, seguita da un affinamento in acciaio inox per preservare la freschezza e l'integrità aromatica del vitigno. Nel calice Pollùce si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso offre un bouquet intenso e fragrante, con note di frutti rossi maturi e sentori floreali. In bocca è delicato, armonico, con una complessità elegante e una buona persistenza. La struttura tannica è morbida e ben integrata, rendendo il vino piacevole e versatile. Pollùce si abbina bene a primi piatti saporiti, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

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.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	nero buono 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Pigiadiraspatura soffice, fermentazione con le bucce per circa 7-8 giorni alla temperatura di 26°-28° C. Malolattica sì, maturazione in acciaio per 12 mesi. Affinamento in vetro per 6 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fragrante con sentori di frutti rossi dal sapore delicato, armonico con elegante complessità. Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto forte e deciso.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821