



ACQUISTATO IL

"Quinto" Bellone Lazio IGT 2025

2025

Bianco vulcanico



Svinando

Filari sospesi su un antico vulcano, dove lo sguardo corre dalle cime dei Monti Lepini fino a scorgere il riflesso del Mar Tirreno. Ci troviamo nel borgo di Cori, dove il Bellone è il re indiscusso da secoli. Un'uva generosa che i romani chiamavano "uva pane" per la sua polpa succosa e la capacità di sfamare i contadini durante le fatiche in vigna. Il Quinto di Cincinnato è un omaggio a questa bella storia. La cantina prende il nome da Lucio Quinzio Cincinnato, il console romano che nel 458 a.C. preferì tornare ai suoi campi proprio in queste zone piuttosto che restare al potere. Per ottenere questo bianco così vibrante, la cantina segue un protocollo rigoroso che punta tutto sulla conservazione dei profumi primari. Dopo una pigiatura soffice e una decantazione statica di 24 ore, il mosto fermenta a bassa temperatura per dieci giorni. Fondamentale è il contatto con le fecce nobili per due mesi, un trucco del mestiere che dona al vino maggiore corpo e complessità senza appesantirlo. Non viene svolta la fermentazione malolattica per preservare intatta la croccantezza del frutto, prima di un riposo di sei mesi in acciaio e altrettanti in bottiglia. Colore giallo paglierino luminoso, arricchito da eleganti riflessi dorati, avvicinando il calice al naso si viene accolti da un bouquet delicato dove domina la pesca gialla matura, intrecciata a note floreali di biancospino e un accenno di macchia mediterranea. In bocca è un vino che sprizza gioia: è armonico, giovane e decisamente vivace. La sapidità tipica dei terreni vulcanici si sente tutta nel finale, lasciando la bocca pulita e pronta per un nuovo assaggio. Compagno fedele per i primi piatti della cucina di mare, come degli spaghetti alle telline o un risotto alla pescatora, da provare anche con pesci al forno con patate. Per un abbinamento fuori dal territorio, provatelo con una tempura di verdure.

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 va dal vulcanico all'argilloso, la cantina ha scelto di lavorare a 15°C per 10 giorni, contatto con le fecce nobili per 2 mesi, nessuna fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi, successivamente affinamento in bottiglia per 6 mesi.

La Vigna	
Terreno	Terreni vulcanico ariglosso
Esposizione	
Allevamento	filare
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	bellone 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura soffice, decantazione statica per 24 ore a 15°C per 10 giorni, contatto con le fecce nobili per 2 mesi, nessuna fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi, successivamente affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: Delicato e fruttato con note di pesca gialla, biancospino. Sapore: Armonico, giovane, vivace

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