



## Degustiamo un sorso Cincinnato – IGT Lazio – Polluce 2012

Se le origini del popolo etrusco sono tuttora avvolte nel mistero, ben più concreti e palpabili sono i segni della loro civiltà, palesi non solo nei tanti reperti archeologici di cui è ricca Cerveteri, ma anche nell'impronta lasciata nel territorio destinato, sin da allora, ad una razionale produzione agricola.

In questo ambito, la coltura della vite, ha occupato per millenni un posto privilegiato e questo spiega perché il territorio cerite, oltre ad essere naturalmente vocato a questo tipo di coltivazione, può vantare una tradizione enologica di tutto rispetto. Questo anche se nel XVI secolo, Sante Lancerio, bottigliere del Papa Paolo III scriveva, in una lettera indirizzata al Pontefice che, pur ritenendo il vino di Cerveteri di qualità eccellente, consigliava di berlo sul posto, in quanto facile ad alterarsi durante il trasporto.

Problema che i moderni metodi di vinificazione hanno largamente ovviato e che deriva dalla coltivazione in un terreno tufaceo ricco di minerali che influiscono positivamente, sulla qualità del vino.

Caratteristiche che si esaltano anche grazie alle particolari condizioni climatiche che risentono della vicinanza del Tirreno e del continuo ricambio d'aria che alterna il salmastro del mare, all'aria fresca delle boschive colline che chiudono il paesaggio a nord-est. Nel 1947 alcuni agricoltori fondano a Cori la Cooperativa Cincinnato con l'obiettivo di trasformare e commercializzare le produzioni dei soci nonché favorire il progresso dell'agricoltura locale e il benessere stesso della comunità. Già all'epoca la cooperativa prevedeva importanti servizi ai soci per l'assistenza alle opere di miglioramento agrario e alla difesa fitosanitaria. Alla fine degli anni sessanta la Cooperativa interviene a sostegno della tipicità delle produzioni viticole locali ottenendo nel 1971 il riconoscimento delle DOC Cori Rosso e Cori Bianco. Nel 1979 viene creata una cantina innovativa ad alto contenuto tecnologico. Nel corso degli anni la Cincinnato ha sempre saputo affrontare le mutevoli condizioni che hanno caratterizzato la viticoltura locale conservando un ruolo leader nella trasformazione delle uve dell'intero comprensorio. Oggi è una moderna cantina che raggruppa 255 soci i cui terreni coprono una superficie di 550 ettari.

Problema che i moderni metodi di vinificazione hanno largamente ovviato e che deriva dalla coltivazione in un terreno tufaceo ricco di minerali che influiscono positivamente, sulla qualità del vino.



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. 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  
Consumo Ottimale a 2-3 anni dalla vendemmia



**Sommelier Express**  
Caratteristiche organolettiche

**Esame Visivo**

Limpido, Rosso Rubino, Abb Consistente

**Esame Olfattivo**

Abb Intenso, Poco Complesso, Abb Fine, Fruttato, Franco, Ciliegie, Violeta

**Esame Gustativo**

Secco, Abb Caldo, Abb morbido, Poco Fresco, Tannico, Poco Sapido, Di Corpo, Abb Intenso, Persistente Fine

**Temperatura di servizio**

18°

**Abbinamento gastronomico**

Parmigiana, Lasagna



[www.cincinnato.it](http://www.cincinnato.it)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)