





CORI

Terra di profumi e di colori

Adagiata sulle pendici del paese di Cori nasce nel 1947 la cantina Cincinnato, oggi rappresenta una delle cooperative vitivinicole di riferimento della regione e l'unica ad aver sviluppato un radicale progetto di qualità sui vitigni del territorio.

La Cincinnato, riconoscendo nella tipicità e biodiversità un gran valore, è da sempre impegnata nel recupero e valorizzazione dei vitigni autoctoni come il Nero Buono ed il Bellone.

Da oltre 20 anni ingenti risorse, umane ed economiche, sono state destinate in un impegnativo progetto di qualità, volto al miglioramento del prodotto e alla riqualificazione della cantina.

Il protocollo di produzione adottato, implica un selezionato lavoro in vigna, un calendario vendemmiale e attenti processi di vinificazione.

L'azienda si contraddistingue per la particolare attenzione alla salvaguardia dell'ambiente, attraverso la coltivazione di vigneti biologici; l'autosufficienza energetica grazie ad un impianto fotovoltaico e la distribuzione locale con mezzi a metano.

Infine, l'antico casale dell'Ottocento a ridosso dei vigneti e dal quale si scorge il promontorio del Circeo, accoglie oggi l'agriturismo ed offre ospitalità rurale e ristorazione di altissima qualità. Per la sua ubicazione, panoramica e campestre, e la raffinatezza dello stile, è perfetto per cerimonie, convention e meeting aziendali.

L'azienda ha recentemente restaurato un antico casale dell'ottocento per accogliere il visitatore in una calda atmosfera dove poter pernottare e organizzare degustazioni ed eventi.

GLI SPUMANTI

KORI

BRUT DI BELLONE

Da una estrema selezione di uve di bellone raccolte delicatamente a mano e poste in cassette a fine agosto, e pressate intere con resa massima del 50%. Spumantizzato con il tradizionale metodo classico e affinato a contatto con i lieviti per 24 mesi. Colore giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente. Profumo intenso e fragrante, con delicate sensazioni fruttate alle quali si aggiungono i profumi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto. Fresco ed elegante. Grado alcool 12,5%



KORI

PAS DOSÉ DI BELLONE

Ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'antico vitigno autoctono Bellone, coltivato da sempre sulle colline laviche di Cori. Prodotto con il tradizionale metodo classico e affinamento a contatto con i lieviti per minimo 18 mesi. Colore giallo paglierino intenso; perlage fine e persistente; profumo intenso e fragrante, con delicate sensazioni di mela, mela cotogna e agrumi canditi alle quali si aggiungono i profumi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano il bignè. Al gusto sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata; temperatura di servizio 7 °C. Grado alcool 12,5%



BRUT

BELLONE

Brut - ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone, antico vitigno autoctono coltivato da sempre sulle colline laviche del territorio corese.

Da ricerca e sperimentazione scaturisce l'ottenimento di uno spumante di altissima qualità e spiccata piacevolezza. Colore giallo paglierino brillante, profumo delicato, fragrante, acacia e pesca a polpa bianca. Sapore intenso, morbido, leggermente aromatico. Grado alcool 12%



I VINI ROSSI

ERCOLE NERO BUONO

Nero Buono 100%, antico vitigno autoctono coltivato sulle terre laviche delle colline coresi. Basse rese per ettaro, selezione delle uve e lungo affinamento in botti di rovere lo rendono originale ed esclusivo. Colore rosso rubino intenso, sapore asciutto, corposo con sentori di sottobosco, piccoli frutti neri, morbido con note di cacao dolce nel finale, profumo armonico persistente. Grado alcool 13,5%



LAZIO
IGT

ARCATURA CESANESE

Cesaneese 100% antico vitigno laziale, coltivato sulle colline coresi. Basse rese per ettaro con un leggero affinamento in legno. Colore rosso rubino brillante, profumo intenso con note di ciliegia sotto spirito e sentori balsamici con elegante complessità. Grado alcool 13,5 %



LAZIO
IGT

POLLUCE NERO BUONO

Dal nome dei mitici Dioscuri cui è dedicato il tempio di Castore e Polluce i cui resti imponenti arricchiscono il patrimonio archeologico di Cori. Vino di raffinata eleganza ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nero Buono, antico vitigno di millenaria tradizione, recuperato e rilanciato mediante ricerche e sperimentazioni che ne hanno documentato le peculiari caratteristiche qualitative. Colore intenso, delicato, armonico con elegante complessità. Grado alcool 13%



LAZIO
IGT

RAVEROSSE CORI DOC

Da vigneti coltivati su speroni di roccia calcarea di colore rosso che collegano le alture dei Monti Lepini alle colline vulcaniche della campagna corese. Uva di altissima qualità grazie al calore che durante il giorno nutre questa roccia e che di notte viene restituito lentamente ai vigneti. Il vino presenta un colore rosso rubino, armonico con sentori di frutta rossa matura. Grado alcool 13%



CORI
DOC



I VINI BIANCHI

PANTALEO GRECO

Greco in purezza coltivato sulle colline di Cori. Vino di spiccata personalità, secco e strutturato. Colore giallo inteso con riflessi dorati, profumo delicatamente floreale, gusto sapido, fresco con marcate note minerali. Vinificato in acciaio. Grado alcool 13%.

CASTORE BELLONE

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. È ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone. Colore Giallo paglierino brillante, profumo delicatamente fruttato, con note di pesca a polpa gialla e biancospino. Vinificato in acciaio. Grado alcool 13%.

PUNTINATA MALVASIA

Puntinata – vino ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'inconfondibile Malvasia, uva di origine antica del Lazio, nota anche come Malvasia Puntinata così chiamata per il puntino nero che contraddistingue gli acini in maturazione. Colore giallo paglierino, naso sul registro fruttato. Bocca fresca e sapida. Grado alcool 13%

ILLIRIO CORI DOC

Blend delle tre uve più rappresentative del territorio: Bellone, Malvasia Puntinata, e Greco. Gusto elegante e minerale, profumo fruttato, fragrante. Vinificato in acciaio. Grado alcool 13%



LAZIO
IGT



LAZIO
IGT



LAZIO
IGT



CORI
DOC



LE RISERVE

KORA NERO BUONO

Questo vino è un atto di devozione alla nostra città.

Nero Buono in purezza.

Proviene dai vigneti dell'azienda che nel tempo si sono distinti per l'estrema qualità del prodotto.

Affinato per 2 anni in botte. Colore rosso rubino intenso, sapore asciutto, strutturato con sentori di cuoio e sottobosco, note balsamiche, profumo armonico e persistente. Grado alcool 14%



LAZIO
IGT

ENYO BELLONE

Enyo omaggio alla Dea greca Bellona. Prodotto dalle migliori uve e dai migliori vigneti di Bellone. Leggera macerazione sulle bucce e permanenza sui lieviti, fermentazione malolattica e affinamento di un anno. Enyo brilla di riflessi giallo dorato, profumo di frutta esotica e note agrumate. Nel palato ritroviamo il gusto fruttato insieme ad una sferzata di freschezza. Morbido e avvolgente.

In chiusura una intensa scia minerale. Grado alcool 13,5%



LAZIO
IGT



I VINI BIOLOGICI

ARGEO CESANESE

Argeo è uno dei soci, che ha trasmesso la sua "arte" in vigna a suo figlio e poi a suo nipote, e dal loro lavoro e di tutti i nostri soci nascono i nostri vini. Cesaneese 100% - antico vitigno laziale coltivato sulle terre laviche delle colline coresi. Basse rese per ettaro, selezione delle uve, accurata vinificazione con un leggero affinamento in legno di rovere lo rendono unico ed escluso. Vino dalla forte personalità colore rosso rubino intenso dai sentori balsamici. Grado alcool 13%



LAZIO
IGT

LELIO NERO BUONO

Lelio è uno dei soci, che ha trasmesso la sua "arte" in vigna a suo figlio e poi a suo nipote, e dal loro lavoro e di tutti i nostri soci nascono i nostri vini. 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. Grado alcool 13%



LAZIO
IGT

QUINTO BELLONE

Quinto è uno dei soci, che ha trasmesso la sua "arte" in vigna a suo figlio e poi a suo nipote, e dal loro lavoro e di tutti i nostri soci nascono i nostri vini. Ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone, uva di origine antica conosciuta anche come uva pane per la sua buccia sottile e delicata. Basse rese per ettaro e una accurata vinificazione originano un vino fragrante e delicatamente fruttato. Grado alcool 13%



LAZIO
IGT



SOLINA

VENDEMMIA TARDIVA

Solina – vendemmia tardiva: un vino dolce ottenuto da grappoli di Bellone provenienti da vigneti vecchi di 40 anni. Le uve lasciate appassire in pianta sotto l'effetto del sole autunnale vengono raccolte alla fine di novembre. Fermentazione e affinamento in botti di rovere. Grado alcool 15%



ARCIPRETE

BELLONE

Arciprete grappa ottenuta solo da vinacce di uve bellone, noto nel nostro territorio come Arciprete. La produzione è strettamente legata alla vendemmia. Gusto morbido, gradevolmente dolce, ricco delle complesse sfumature dell'invecchiamento in botte che conferiscono una nota piacevolmente amara. Grado alcool 45%



L'OLIO D'OLIVA

L'ITRANA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% da cultivar Itrana. Ottenuto solo da cultivar Itrana vera eccellenza del nostro territorio. L'Olio colore verde intenso possiede uno spettro olfattivo di suggestiva ampiezza, regala profumi che spaziano dalle erbe aromatiche alle mandorle, dal pomodoro al carciofo. Al gusto è inizialmente dolce con note di amaro e piccante ben bilanciati. E' un olio dal gusto intenso, persistente ma non aggressivo, caratteristiche che lo rendono estremamente versatile. Il suo spiccato sentore di pomodoro lo rende perfetto per abbinamenti in accordanza come: pasta al pomodoro, caprese di bufala, bruschette con aglio e pomodoro. Per le sue note di amaro e piccante leggere si pone come accompagnamento perfetto per carpacci di carne ma anche per condire insalate e verdure grigliate.

IL DECISO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà di olive: Itrana e Leccino. Selezione dei olio EVO verde, velato a causa della decantazione naturale. Dal profilo deciso fresco e con un fruttato che va dal medio-intenso all'intenso con interessanti note di pomodoro verde ed erbe fresche. Corposo con un amaro e piccante molto equilibrati, presenza di note erbacee, interessante aroma di pomodoro. Ideale per accompagnare piatti dalla struttura come minestre di verdure, zuppe di legumi, carpacci di carne o di pesce, verdure grigliate, caprese di pomodoro e mozzarella.

IL BIOLOGICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio Evo multivarietale varietà di olive: Itrana, Leccino e Frantoio Un olio dal fruttato medio, estratto a freddo da olive biologiche, dal colore giallo dorato intenso con sfumature verdoline. All'olfatto è fine e avvolgente, dotato di toni ampi fruttati di pomodoro acerbo, lattuga e carciofo, cui si accompagnano freschi sentori di menta, basilico e salvia. Al palato è elegante e vegetale, con ricordo di cicoria, lattuga e sedano. Amaro presente e piccante armonico. Eccellente su antipasti di funghi porcini, insalate di pesce spada, carni rosse o cacciagione alla piastra, formaggi stagionati a pasta dura.

IL DELICATO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ottenuto da cultivar Frantoio e Leccino. Le olive inizio invaiatura verdi sono frante nella stessa giornata della raccolta in selezionati frantoi della zona, con impianto a ciclo continuo, spremitura a freddo, per mantenere la ricchezza di profumi che caratterizza quest'olio. Tutto l'olio non filtrato viene conservato sotto azoto, in silos di acciaio inox. Olio fruttato dal colore verde smeraldo; al naso evidenzia sentori verdi con note di erba tagliata, carciofo e foglia di pomodoro; in bocca ha struttura e personalità. Le note aromatiche esaltano l'amaro e il piccante in giusto equilibrio tra loro.



CINCINNATO

UFFICI

Via Cori - Cisterna, 23 - 04010 Cori (LT)
Tel. +39 06 9679380
Email: info@cincinnati.it

WINE RESORT

Via Stoza, 3 - 04010 Cori (LT)
Tel. +39 06 9677473
Cell. +39 333 5895118
Email: winesort@cincinnati.it



WWW.CINCINNATO.IT