

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

BELLONE E NERO, VITIGNI LAZIALI



AIS MILANO • 26 MAGGIO 2017

♥ 0 👁 514 ➦ 0



Bellone e Nero, vitigni laziali



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Conosciuti fin dai tempi dei Romani, il Bellone ed il Nero Buono sono due vitigni autoctoni dell'Italia centrale, che sono vinificati in purezza solo nella DOC Cori e ne caratterizzano i vini.

Il **Bellone**, conosciuto anche con numerosi sinonimi tra i quali Bello Buono, Cacchione o Uva Pane – in quanto mangiata dai contadini insieme al pane – è un vitigno dall'elevata vigoria anche se le produzioni non sono costanti.

I grappoli sono medio-grandi e gli acini di colore giallastro con sfumature marrone.

Varietà conosciuta sin dai tempi di Plinio, è diffusa quasi solo esclusivamente nell'area dei Castelli Romani. Il vino che se ne ottiene è di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso prevale il sentore fruttato, a cui si aggiungono sentori di miele e mandorla per un finale ricco e persistente.

Il **Nero Buono**, da sempre coltivato nella zona di Cori, è un vitigno dalla media vigoria che produce grappoli molto serrati facilmente soggetti al marciume. Fornisce una produzione costante negli anni anche se non abbondante.

La DOC Cori è una piccola denominazione laziale, quasi sconosciuta, che prende il nome da un minuscolo paese della provincia di Latina dalle origini antichissime: Plinio ne fa risalire la fondazione a Dardano, capostipite dei Troiani; successivamente Corace di Argo la restaurò e le diede il nome.

Posta sui monti Lepini e circondata da ciclopiche mura, la città prosperò al tempo dei Romani. A prova di ciò, sul territorio sono ancora presenti numerose testimonianze tra cui i templi di Castore e Polluce, di Ercole e di Minerva.

Cori si trova ad una trentina di chilometri dal mare e protetta dai monti.

Il terreno vulcanico e collinare è particolarmente adatto alla coltivazione della vite; i vigneti sono disposti in piccoli appezzamenti che, con il mutare delle stagioni, regalano al paesaggio stupende variazioni cromatiche.

La produzione dei vini di Cori ha tradizioni secolari anche se la commercializzazione e il consumo sono limitati all'ambito locale.

La Denominazione di Origine, che comprende anche parti del territorio del comune di Cisterna, prevede quattro tipologie:

Cori Bianco (bellone min. 50%, malvasia del Lazio min. 20%, greco bianco min. 15%, altri vitigni max 15%);

Cori Bellone (bellone min. 85%);

Cori Rosso (nero buono min. 50%, montepulciano min. 20%, cesanese di Affile e/o comune min. 15%, altri vitigni max 15%);

Cori Nero Buono (nero buono min. 85%), anche nella tipologia Riserva.

Il Cori Rosso ha un colore rosso rubino intenso, il profumo rivela note di frutta scura, sentori di sottobosco, liquirizia, spezie e cacao. In bocca si presenta di corpo con tannini ben integrati, sapido e supportato da una giusta freschezza; di buona persistenza, armonico e piacevole.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO