





CINCINNATO	P. 4
■ SPUMANTI.....	P. 5
Arria spumante brut	P. 6
Korì Metodo classico.....	P. 7
Korì Metodo classico - Pas dosè.....	P. 8
■ VINI BIANCHI.....	P. 9
Castore.....	P. 10
Puntinata.....	P. 11
Illirio.....	P. 12
Pantaleo.....	P. 13
Enyo	P. 14
■ VINI ROSSI.....	P. 15
Pollùce	P. 16
Arcatura	P. 17
Raverosse.....	P. 18
Ercole.....	P. 19
Kora	P. 20
■ VINI BIOLOGICI	P. 21
Bombo bianco	P. 22
Bombo rosso.....	P. 23
Bombo rosato.....	P. 24
Quinto.....	P. 25
Lelio	P. 26
Argeo.....	P. 27
CONTATTI	P. 28



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.





ARRIA

SPUMANTE CHARMAT

GRADO ALCOLICO: 12%

VITIGNO: Bellone 100% .

VENDEMMIA: Fine agosto.

Vino storico dell'Azienda, ottenuto con il tradizionale metodo Martinotti da uve Bellone, antico vitigno autoctono coltivato sulle colline laviche. Dalla ricerca e sperimentazione scaturisce 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.

VIGNETI

Situati sulle colline laviche del territorio corese a una altitudine di circa 200-250 metri slm; terreno vulcanico-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3000-4000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80-100 quintali.

VINIFICAZIONE

Uve raccolte anticipatamente con elevata acidità fissa; fermentazione in bianco per circa 10 giorni alla temperatura di 15 °C; malolattica no; spumantizzazione con metodo charmat per un periodo di circa 2 mesi; affinamento in vetro per 4 mesi.





KORÌ

METODO CLASSICO - PAS DOSÉ

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

VITIGNO: Bellone 100% .

VENDEMMIA: Fine agosto.

Ottenuto da una estrema selezione di uve di bellone raccolte delicatamente a mano e poste in cassetine a fine agosto, e pressate intere con resa massima del 50%. Spumantizzato con il tradizionale metodo classico e affinato a contatto con i lieviti da 36 mesi a 70 mesi. Colore giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente. Naso ricco con una bella intensità e fragrante, con delicate sensazioni fruttate alle quali si aggiungono i profumi di agrumi e mela derivanti dalla lisi del lievito che ricordano il biscotto. Fresco ed elegante. Temperatura di servizio 7 °C.

VIGNETI

Selezione dei grappoli che provengono dalle colline laviche del territorio corese ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare. Sistema di allevamento a filare con circa 3000- 4000 ceppi per ettaro con una resa per ettaro di 80 – 100 quintali. Uve raccolte delicatamente a mano e poste in cassetine.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano in casse da 20 kg e poste intere in pressa. Segue un ciclo di pressatura “cremant” dal quale si estrae solamente il mosto fiore, con una resa del 50%. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C. In primavera si procede al tiraggio e l'avvio della seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico e sosta sui lieviti per almeno 36 mesi sino a 70 mesi a seconda dell'annata.

KORI

BRUT - METODO CLASSICO

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

VITIGNO: Bellone 100% .

VENDEMMIA: Ultima settimana di agosto.

Ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'antico vitigno autoctono Bellone, le cui uve sono raccolte a mano a fine agosto e pressate intere con resa massima del 50%.

Prodotto con il tradizionale metodo classico e affinamento a contatto con i lieviti per minimo 36 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.

VIGNETI

Selezione dei grappoli che provengono dalle colline laviche del territorio corese a una altitudine di circa 200-250 metri slm; terreno vulcanico-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3000- 4000 ceppi per Ha; resa di 80-100 q.li/Ha;

VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano in cassette da 20 kg e poste intere in pressa. Segue un ciclo di pressatura "cremant" dal quale si estrae solamente il mosto fiore, con una resa del 50%. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 15 °C. In primavera si procede al tiraggio e all'avvio della seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.





CASTORE

BELLONE - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 13 %

VITIGNO: Bellone 100% .

VENDEMMIA: 10-15 settembre

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, 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.

VIGNETI

Posizionati sulle colline vulcaniche del territorio corese ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare; terreno vulcanico- argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3.000- 4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro di 80-100 quintali.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; decantazione statica per 24 ore e successiva fermentazione a freddo alla temperatura di 15 °C per 10 giorni; permanenza sulle fecce nobili per 2 mesi; malolattica no; maturazione in acciaio per 6 mesi; affinamento in vetro per 6 mesi.





PUNTINATA

MALVASIA - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 13 %

VITIGNO: Malvasia puntinata 100%

VENDEMMIA: 10-20 settembre

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 con leggeri riflessi dorati, profumo delicatamente fruttato, con sentori di mela, agrumi e frutta a polpa gialla, note di salvia e mandorla amara.

VIGNETI

Situati a 200-250 metri sul livello del mare su colline laviche affacciate sul litorale pontino, terreno vulcanico argilloso. Sistema di allevamento a cordone speronato e guyot, resa per ettaro 80-90 quintali.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione in bianco per circa 8 giorni alla temperatura di 16 °C, nessuna fermentazione malolattica. Maturazione in acciaio per 6 mesi e affinamento in vetro per 6 mesi.

ILLIRIO

LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 13%

VITIGNO: Bellone 50%, Malvasia del Lazio 30%, Greco 20%

VENDEMMIA: 10-20 Settembre

Illirio, nome di una collina vitata di Cori caratterizzata da una eccellente esposizione e da un terreno argilloso e strutturato. Questa combinazione di suolo, clima e vinificazione attenta, danno origine ad un vino armonico ed elegante. Blend delle tre uve più rappresentative del territorio: Bellone, Malvasia Puntinata, e Greco. Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato e fragrante. Al palato intenso e minerale, armonico e persistente. Vinificato in acciaio..

VIGNETI

In località Colle Illirio ad un'altitudine di 200-250 metri sul livello del mare; terreno vulcanico argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80-100 quintali. Periodo di raccolta 10-20 Settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione in bianco alla temperatura controllata di 15°C per 10 giorni; malolattica no. Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.





PANTALEO

GRECO - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 13 %

VITIGNO: Greco 100%

VENDEMMIA: Dal 15 settembre

Greco in purezza coltivato sulle colline di Cori. Vino di spiccata personalità, secco e strutturato. Ottenuto con pigiadiraspatura soffice, decantazione statica per 24 ore e fermentazione a freddo (15° C per 12 giorni). Matura sulle fecce nobili per 3 mesi e affina in serbatoi di acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per i successivi 6 mesi. Colore giallo intenso con riflessi dorati, profumo delicatamente floreale, gusto sapido, fresco con marcate note agrumate. Vinificato in acciaio.

VIGNETI

Posizionati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare; terreno vulcano argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80 quintali.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; decantazione statica per 24 ore e successiva fermentazione a freddo alla temperatura di 15° C per 12 giorni; permanenza sulle fecce nobili per 3 mesi; malolattica no. Invecchiamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.

ENYO

CORI DOC - BELLONE

GRADO ALCOLICO: 13,5 %

VITIGNO: Cori DOC - Bellone 100%

VENDEMMIA: La vendemmia avviene in due fasi separate: la prima a fine agosto per mantenere la freschezza, la seconda a metà-settembre inoltrato per garantire struttura e morbidezza.

Enyo è un omaggio alla Dea greca Bellona. Prodotto da una selezione delle uve dai migliori vigneti di Bellone, subisce una leggera macerazione sulle bucce e una permanenza sui lieviti. La fermentazione malolattica è seguita da un affinamento di un anno in acciaio. Enyo brilla di riflessi giallo dorato, con un profumo di frutta esotica e note agrumate. Al palato, il gusto fruttato si fonde con una sferzata di freschezza, per poi lasciare spazio a una morbidezza avvolgente. In chiusura, una intensa scia minerale.

VIGNETI

I vitigni di oltre 30 anni, allevati a filare, si trovano ad un'altitudine tra i 200 e i 300 metri, su terreno di origine vulcanica con un'alta concentrazione di ceneri che lo rende particolarmente sabbioso, permeabile all'acqua e ricco di minerali come il potassio. La composizione del suolo, unita a un clima mediterraneo con inverni piovosi e estati secche, garantisce vendemmie di straordinaria qualità. La densità è di circa 4000 ceppi per ettaro, con rese di 70-80 quintali per ettaro. Raccolta manuale con selezione accurata dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice; fermentazione a freddo alla temperatura di 15°C per 12 giorni; permanenza sulle fecce nobili per 3 mesi; fermentazione malolattica; maturazione in acciaio per 12 mesi.





POLLÙCE

NERO BUONO - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

VITIGNO: Nero buono 100%.

VENDEMMIA: Da fine settembre a inizi ottobre

Dal nome dei mitici Dioscuri cui è dedicato il tempio di Castore e Pollùce, patrimonio archeologico di Cori. Vino ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nero Buono, antico vitigno di millenaria tradizione, recuperato e rilanciato mediante ricerche e sperimentazioni. Affinato in acciaio per un anno. Colore intenso, delicato, armonico dal gusto fruttato.

VIGNETI

Posizionati sulle colline laviche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare; terreno vulcano argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro, potatura guyot; resa per ettaro pari a 80-100 quintali.

VINIFICAZIONE

Pigiadirasatura 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.





ARCATURA

CESANESE - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 13,5 %

VITIGNO: Cesanese 100%.

VENDEMMIA: Fine settembre inizi ottobre.

Cesanese 100% antico vitigno laziale, coltivato sulle colline coresi. selezione delle uve, accurata vinificazione con un leggero affinamento in legno di rovere lo rendono unico ed esclusivo. Vino dalla forte personalità colore rosso rubino intenso dai sentori balsamici. Basse rese per ettaro con un breve affinamento di circa 6/8 mesi in tonneaux e barrique.

VIGNETI

Posizionati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 slm; terreno vulcanico argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro, potatura a cordone speronato; resa per ettaro di 70-80 quintali.

VINIFICAZIONE

Uva perfettamente matura; pigiadiraspatura soffice; fermentazione con le bucce per circa 8 giorni alla temperatura di 24° C; malolattica sì; affina per un anno in parte in vasche di acciaio e in parte in botti, prosegue l'affinamento in vetro per 6 mesi.

RAVEROSSE

CORI DOC - ROSSO

GRADO ALCOLICO: 13 %

VITIGNO: 50% Nero Buono di Cori, 30% Montepulciano, 20% Cesanese

VENDEMMIA: 25 Settembre - 10 Ottobre.

Da vigneti di Nero Buono, Cesanese e Montepulciano 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 affina un anno in barriques e presenta un colore rosso rubino, armonico con sentori di frutta rossa matura.

VIGNETI

In località di Raverosse, ad un'altitudine di circa 150-200 metri slm; terreno calcareo-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80-100 quintali. Il periodo della raccolta si concentra tra il 25 settembre ed il 10 ottobre le prime uve ad essere raccolte sono quelle del nero buono, seguono poi il cesanese ed per ultime quelle del Montepulciano.

VINIFICAZIONE

Uva sana e perfettamente matura pigiadiraspatura soffice; fermentazione a contatto con le bucce per circa 10 giorni a 24°C; malolattica sì; maturazione in barriques nuove per il Montepulciano per 8 mesi e barrique e botti di secondo e terzo passaggio per il nero buono e cesanese; affinamento in bottiglia per 12 mesi.





ERCOLE

NERO BUONO - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 13,5 %

VITIGNO: Nero buono 100%.

VENDEMMIA: 25 settembre - 10 ottobre

Vino emblema dell'azienda a base di uve di Nero Buono, antico vitigno autoctono coltivato sulle terre laviche delle colline coresi e omaggio al tempio di Ercole, monumento nazionale sito a Cori. Basse rese per ettaro, selezione delle uve e un anno di affinamento in botti di rovere e barriques di rovere francese al secondo e terzo passaggio, lo rendono originale ed elegante. Colore rosso rubino intenso, sapore asciutto, corposo con sentori di sottobosco, piccoli frutti neri e note ferrose. Morbido con note di cacao dolce nel finale, profumo armonico persistente.

VIGNETI

Posizionati sulle colline laviche del territorio corese ad un'altitudine di circa 250 metri slm; terreno vulcano argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 4.000 ceppi per ettaro; potatura a guyot; resa per ettaro pari a 60-80 quintali.

VINIFICAZIONE

Uva perfettamente matura con il 22% circa di zucchero; pigiadiraspatura soffice; fermentazione con le bucce per circa 10 giorni a 26°C; malolattica sì; maturazione in barriques per 12 mesi; affinamento in vetro per 8 mesi.

KORA

CORI DOC - NERO BUONO

GRADO ALCOLICO: 14 %

VITIGNO: Nero buono 100%.

VENDEMMIA: Fine settembre inizio ottobre

Questo vino è un atto di devozione alla nostra antica città "Cora" da cui prende il nome. Nero Buono in purezza. Proviene dalla dai vigneti che nel tempo si sono distinti per l'estrema qualità del prodotto. Affinato per 2 anni in botti e barrique. Colore rosso rubino intenso, sapore asciutto, strutturato con sentori di cuoio e sottobosco, note balsamiche, profumo armonico e persistente.

VIGNETI

Posizionati sulle colline bel esposte ad un'altitudine di circa 200-250 slm; terreno argilloso; sistema di allevamento a filare resa per ettaro di 60 quintali.





BOMBO

BELLONE - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 11,5 %

VITIGNO: Bellone 100%.

VENDEMMIA: Anticipata ad agosto

Vino fresco minerale con sentori di fiori di campo lo rendono piacevole e intrigante, di facile abbinamento.

VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, ed esposizione sud ovest

VINIFICAZIONE

Vendemmia anticipata ad agosto per conferire freschezza e frutto. Classica vinificazione in acciaio a bassa temperatura





BOMBO

NERO BUONO - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 11,5 %

VITIGNO: Nero buono 100%.

VENDEMMIA: anticipata ad agosto

Espressione di puro frutto del nostro Nero Buono.

VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, con esposizione sud ovest

VINIFICAZIONE

Vendemmia anticipata ad agosto per esaltare la nota di floreale di rosa rossa e fruttata di more, lamponi e ciliegie. Classica vinificazione in acciaio con macerazione breve e fermentazione a bassa temperatura a 24°C

BOMBO ROSÉ

NERO BUONO - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 11,5 %

VITIGNO: Nero buono 100%.

VENDEMMIA: Anticipata ad agosto

Rosato di Nero buono: fiori e frutti del Mediterraneo

VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, con esposizione sud ovest

VINIFICAZIONE

Vendemmia ad agosto per esaltare le note di frutti rossi, fragola lampone e note agrumate di pompelmo, arancia. Rosato ottenuto con una vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura 14/16 °C





QUINTO

BELLONE - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 13%

VITIGNO: Bellone 100% .

VENDEMMIA: 10-20 settembre

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.

VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, circa 3.000-4.000 ceppi per ettaro ed una resa per ettaro di 80-100 quintali.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura soffice, decantazione statica per 24 ore e successiva fermentazione a freddo 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.

LELIO

NERO BUONO - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

VITIGNO: Nero buono 100%.

VENDEMMIA: Fine settembre/inizio ottobre

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. Affinato in acciaio per un anno. Vino gastronomico, colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fragrante con sentori di frutti rossi. Delicato al palato, armonico con un'elegante complessità

VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, circa 4.000 piante per ettaro, potatura guyot ed una resa per ettaro di 8-10 quintali.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura soffice, fermentazione con bucce per contatto per circa 10 giorni a 24° C, fermentazione malolattica. Affinamento in serbatoi di acciaio per 12 mesi ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.





ARGEO

CESANESE - LAZIO IGT

GRADO ALCOLICO: 12,5%

VITIGNO: Cesanese 100%.

VENDEMMIA: Inizio Ottobre.

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. Cesanese 100% - antico vitigno laziale coltivato sulle terre laviche delle colline coresi. Affinato in acciaio per un anno, vino dalla forte personalità colore rosso rubino intenso dai sentori balsamici.

VIGNETI

Situati sulle colline vulcaniche del territorio di Cori ad un'altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare su terreno vulcano argilloso, con sistema a filare, circa 4.000 piante per ettaro, potatura a cordone speronato ed una resa per ettaro di 60-80 quintali.

VINIFICAZIONE

Uva perfettamente matura, pressatura soffice e diraspatura, fermentazione con le bucce per circa 8 giorni a 24° C, fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio per un anno.



CINCINNATO

UFFICI

Via Cori – Cisterna km. 2

04010 Cori (LT)

+39 06 9679380

info@cincinnati.it

WINE RESORT

Via Stoza, 3

04010 Cori (LT)

+39 333 5895118

wineresort@cincinnati.it

WWW.CINCINNATO.IT



CINCINNATOVINI