

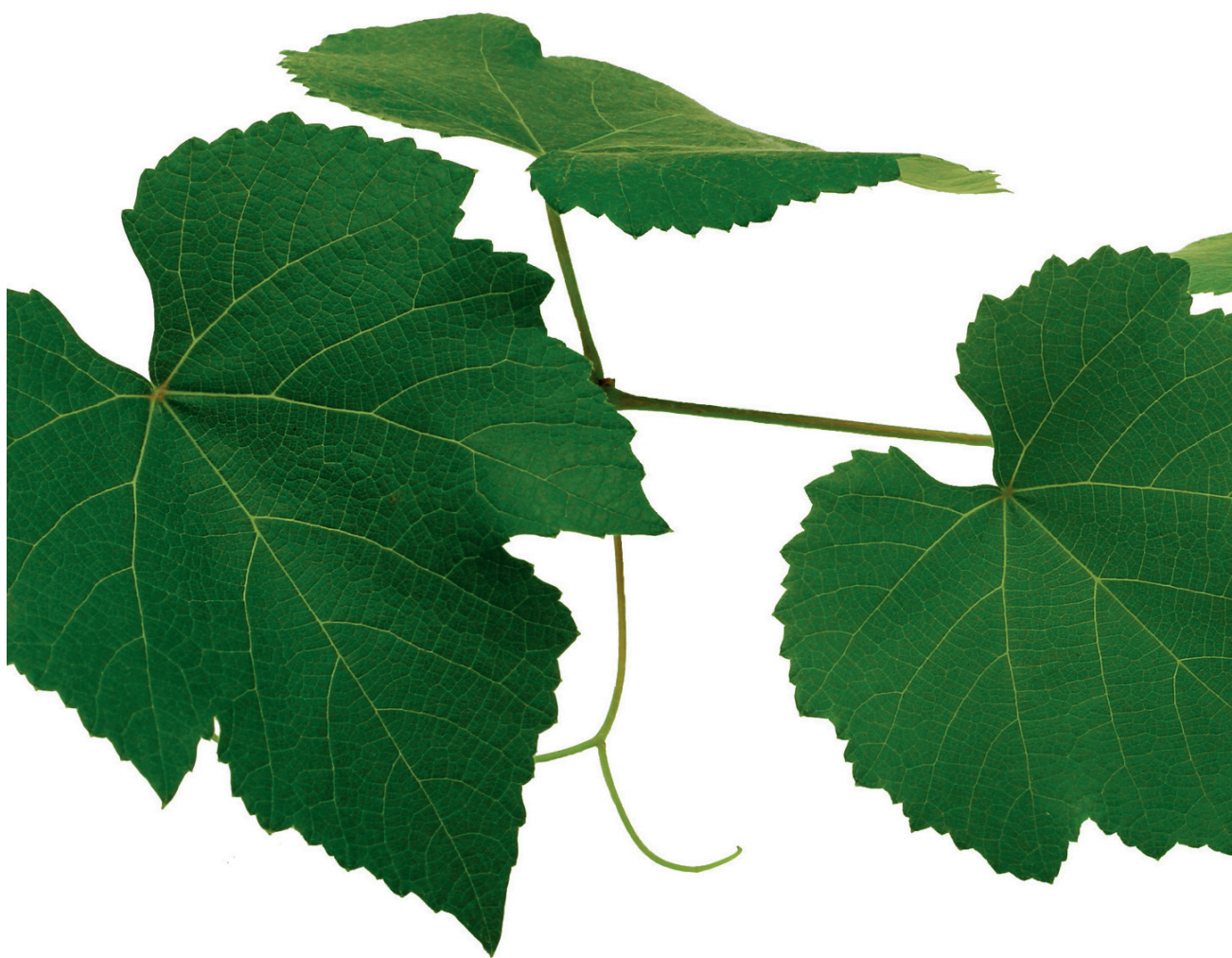


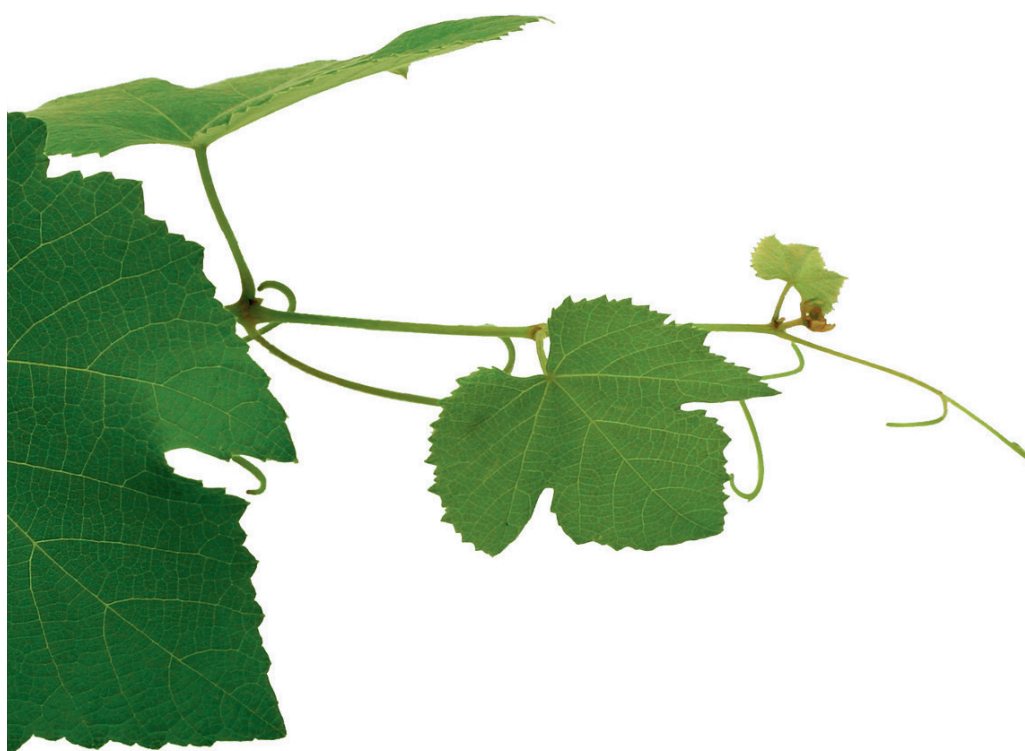
“Tu vedrai un dio, immensamente grande, dall’aspetto luminoso, dai capelli d’oro, con una tunica bianca, una corona d’oro e lunghi pantaloni.

Egli regge nella mano destra la spalla d’oro di un giovenco, che è la costellazione dell’Orsa.

Questa muove e rivolge il cielo, vagando in su e in giù secondo l’ora. Di poi vedrai balzare dai suoi occhi lampi e astri dal suo corpo”.

(A. DIETERICH, *Ein Mithrasliturgie*, Darmstadt 1966,14)





I vini Mitreo provengono da vigneti selezionati nel territorio dei Castelli Romani. Da terreni di natura vulcanica e di argilla tufacea, in zone collinari esposte a sud-ovest di Roma, comprese fra i 250 e 350 metri sul livello del mare, con sistemi di allevamento a filare con rese inferiori a 100 quintali ad ettaro.

Sol

*Le sensazioni olfattive
si aprono con un buon fruttato esotico
e note pronunciate di miele.*



UVE:	<i>Chardonnay 50%, Bellone 50%.</i>
GRADAZIONE ALCOLICA:	<i>13% vol.</i>
COLORE:	<i>cristallino, giallo paglierino.</i>
PROFUMO:	<i>fiori bianchi, frutta a polpa gialla con sentore minerale.</i>
SAPORE:	<i>caldo, morbido, di piacevole sapidità.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	<i>10°/12°.</i>
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	<i>piatti di pesce al cartoccio, fritti di verdura.</i>



Mithra

*Al primo impatto si ha l'impressione
di un distillato d'uva
che lascia progressivamente lo spazio
alla frutta di bosco sotto spirito e al rosmarino.*



UVE:	<i>Sangiovese, Merlot, Syrah.</i>
GRADAZIONE ALCOLICA:	<i>13,50% vol.</i>
COLORE:	<i>rosso porpora.</i>
PROFUMO:	<i>frutta rossa in confettura con note minerali e balsamiche.</i>
SAPORE:	<i>tannino morbido con buona sapidità.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	<i>16°/18°.</i>
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	<i>arrosti di carni bianche.</i>



Taurus

*In bocca le note minerali
danno profondità e grande eleganza
nel pieno rispetto del territorio.*



UVE:	<i>Malvasia di Candia, Chardonnay, Sauvignon.</i>
GRADAZIONE ALCOLICA:	<i>13% vol.</i>
COLORE:	<i>giallo dorato.</i>
PROFUMO:	<i>intenso di frutta secca, foglia di pomodoro e miele.</i>
SAPORE:	<i>intenso e avvolgente con fresca entrata, notevole morbidezza e toni sapidi di chiusura.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	<i>12°/14°.</i>
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	<i>crostacei e grigliati.</i>



Korex

*La sensazione olfattiva è di un vino-frutto,
dove spicca la tipicità del vitigno
con una netta percezione di amarena avvolta
da nobile tannino.*



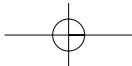
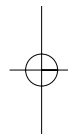
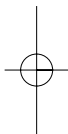
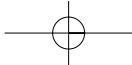
UVE:	<i>Merlot.</i>
GRADAZIONE ALCOLICA:	<i>14% vol.</i>
COLORE:	<i>rosso rubino con unghia porpora.</i>
PROFUMO:	<i>apertura di frutta a bacca rossa sotto spirito con sentore speziato e note smaltate.</i>
SAPORE:	<i>morbido, caldo avvolgente dal nobile tannino.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	<i>16°/18°.</i>
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	<i>carni rosse impreziosite da spezie.</i>





I Mitreo sono vini d'annata, fatti per discutere e riflettere sul territorio. Vogliono seguire e orientare le influenze sulle tecniche di coltivazione e vinificazione tradizionali, l'introduzione di nuovi vitigni e il ripristino potenziale degli autoctoni.

Sono, quindi, frutto della capacità, dell'estro, della passione, dell'intuito e dell'emotività degli uomini che li hanno creati dalla vigna alla cantina.



Mitreo è un marchio Gotto d'oro Soc. Coop. - Centro di Microvinificazione
Via del Divino Amore, 115 - 00040 Frattocchie (Roma)
Num. verde 800868105 - Fax verde 800868150
www.gottodoro.it - marketing@gottodoro.it - vendite@gottodoro.it