

Bellone

IGT LAZIO



Uvaggio: Bellone 100%

Zona di produzione: Cori (LT)

Terreno: prevalentemente tufaceo

Clima: tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate.

Esposizione ed altitudine: sud/sud est 350 m slm

Periodo di vendemmia: ultima settimana di agosto

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni. Segue affinamento sulle fecce nobili per 60 giorni.

Colore: giallo paglierino

Olfatto: al naso si presenta fresco ed equilibrato con note di fiori di frutta a polpa bianca.

Gusto: al palato risulta morbido, avvolgente e di buon corpo. La sua spiccata freschezza lo rende ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi o di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8/10°C

Grape variety: Bellone 100%

Wine variety: PGI LAZIO BIANCO

Soil composition: tufaceous

Climate: Mediterranean weather with mild winters, characterized also by rains, and hot and windy summer days

Elevation: south/south west 350m asl

Harvest: third decade of September

Growing method: guyot

Plant density: 5500 vines per hectare

Yield per hectare: 90 q.li/Ha

Alcohol content: 13% vol

Vinification: soft pressing of the grapes with separation of the must. Fermentation at controlled temperature for about 20 days. It follows refinement on noble lees for 60 days

Colour: pale yellow

Nose: to the nose is fresh and balanced with notes of flowers and fruits with white pulp

Tasting notes: The taste is soft and elegant, pleasantly fresh and perfectly balanced. Its remarkable freshness makes it excellent to accompany dishes based on fish, white meat, fresh or medium aged cheeses

Serving temperature: 8/10°C