

MONSIGNORE

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: seconda decade di ottobre
Sistema di allevamento: Piede franco
Densità d'impianto: 5500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 q.li/Ha
Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Vinificazione: Una volta in cantina, le uve vengono prontamente dirasparate, abbattuta la loro temperatura e caricate in presse pneumatiche inertezzate, così da preservare tutti i precursori aromatici presenti nell'acino e poter effettuare anche una leggera macerazione delle bucce. Una volta in vasca, ed effettuate le dovute chiarifiche, il mosto viene fermentato a freddo, a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito con le sue fecce fini in botti di rovere americano tostate a vapore, dove permane per almeno 12 mesi, con batonnage giornalieri. La malolattica non viene svolta e una volta pronto il vino viene filtrato e imbottigliato in bottiglie da 0,75 dove affina per ulteriori 4/6 mesi prima di essere immesso alla vendita.
Colore: giallo paglierino carico
Olfatto: note di frutta esotica, mango, papaya, ananas e cocco, con ricordi di burro di cacao, seguono in un secondo momento note tostate di spezie dolci e una buona mineralità ad invogliare la beva.
Gusto: coerente con le note olfattive, fresco, ampio, sapido, per nulla ruvido, con una spiccata acidità che ci fa pensare possa essere molto longevo, persistente.
Temperatura di servizio: 12°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: the end of October
Growing method: ungrafted vineyards
Plant density: 5500 vines per hectare
Yield per hectare: 80 q.li/Ha
Alcohol content: 13,5% vol
Vinification: The grapes are taken to the cellar and disposed on pneumatic presses in order to preserve the aromas of the grapes and to start a little maceration of the skins. Once that this process has finished, the must is fermented with selected yeasts at low controlled temperature into steel tanks. As the must is fermented, the wine is transferred into American oak barrels, where it will remain for at least 12 months. In this case the malolactic fermentation doesn't take place, so as soon as the wine is tested and it's considered appropriate, it will be filtered and bottled into bottles of 0,75cl or 1,5. It will remain into the bottles to refine for 4/6 month before going on sale.
Colour: an intense pale yellow
Nose: exotic fruit notes such as mango, papaya, pineapple and coconut, with cocoa butter essence.
Tasting notes: it's fresh, coherent with the scent, savory and it's supported by remarkable acidity which gives to the wine the right persistency.
Serving temperature: 12°C