



POGGIO SANTA LUCIA

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: prima decade di ottobre

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 q.li/Ha

Gradazione alcolica: 13% vol

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto. Fermentazione a temperatura controllata per circa 20/25 giorni. Segue affinamento sulle fecce nobili per 120 giorni. In seguito all'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per 120 giorni.

Colore: giallo paglierino

Olfatto: Al naso si presenta ampio ed equilibrato con note di gelso e frutta a polpa bianca.

Gusto: Equilibrato e persistente, da accompagnare a formaggi freschi o di media stagionatura, ma anche a piatti di pesce.

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: first decade of October

Growing method: Guyot

Plant density: 5500 vines per hectare

Yield per hectare: 80 q.li/Ha

Alcohol content: 13% vol

Vinification: soft pressing of the grapes with separation of the must. Fermentation at controlled temperature for about 20/25 days. It follows refinement on noble lees for 120 days. It follows refinement in bottle for 120 days.

Colour: pale yellow

Nose: on the nose is fresh and balanced with notes of mulberry and fruits with white pulp.

Tasting notes: Balanced and persistent, to accompany fresh or medium-aged cheeses, but also fish dishes..

Serving temperature: 8/10°C