



## IL BELLO

Bellone

IGT LAZIO BIANCO

**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:** 13% 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