

Bellone

bianco igt lazio



UVAGGIO: *Bellone 100%*

ZONA DI PRODUZIONE: *Genzano di Roma.*

ALTITUDINE: *400 m. s.l.m.*

CLIMA: *tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.*

TERRENO: *vulcanico.*

ALLEVAMENTO DELLE VITI: *filare*

RESA ETTARO: *100 q.li*

VINIFICAZIONE: *vendemmia manuale notturna, diraspa pigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè*

AFFINAMENTO: *6 mesi in acciaio.*

GRADO ALCOLICO: *12,5% Vol*

COLORE: *giallo paglierino tenue.*

PROFUMO: *note di frutti tropicali, ananas, mango, prugna gialla e fiori bianchi.*

SAPORE: *sapido, persistente, morbido con una buona acidità a sostenere la beva.*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *ottimo come aperitivo, si abbina in modo eccellente anche a tutte le preparazioni a base di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8°C.*