

Bellone

Bellone Lazio

UVAGGIO: Bellone 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM).

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo, con inverni e precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: Tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Impianti a tendone.

RESA PER ETTARO: 10.000 Kg.

VINIFICAZIONE: Diraspa pigiatura, pressatura so bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè per 6 mesi.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Ampio, esprime note di frutti tropicali 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.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Tulipano stretto.

FORMATO: 750 ml.



federici