



BELLONE 2023

Bellone Lazio Bianco I.G.T.



Zona di produzione

Il vigneto è locato nel comune di Latina, località Acciarella, a circa due chilometri dal mare.

Tipologia di terreno

Sabbioso

Vitigno

Bellone/Cacchione 100%

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre, e vinificate in bianco con le tecniche più moderne. Il mosto fermenta in serbatoi di acciai inox a temperatura controllata.

Analisi di laboratorio

Gradazione alcolica 12% vol

Acidità totale 7

Ph 3,3

Estratto 22,1 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati. All'olfatto offre un bouquet intenso e persistente, con sentori floreali, erbacei, di sottobosco e note di minerale.

Abbinamenti

Servito ad una temperatura ideale di 14°C, si abbina con piatti a base di frutti di mare, crostacei e molluschi, secondi di pesce elaborati, carni bianche, zuppe di verdure, asparagi e carciofi. "Matrimonio d'amore" (Bibenda art. La via lattea di D. Maestri) l'abbinamento con mozzarella e ricotta di bufala.