



Fertile, ricco e generoso come il suolo dell'agro pontino, è la nostra interpretazione del Bellone coltivato secondo i principi della biodinamica. Fermentazione spontanea e macerazione con le bucce di quattro giorni; affina in anfora di terracotta per otto mesi e riposa in bottiglia. Non chiarificato e non filtrato.

Colore giallo intenso. Al naso sentori di frutta a pasta bianca, in particolare pera, mela e melone cantalupo. In bocca è fresco, minerale, profondo e molto equilibrato. Perfetto nell'abbinamento con crostacei e cucina di mare in generale, ottimo anche con i formaggi a pasta molle e come aperitivo

Il Bellone

È un vitigno a bacca bianca caratteristico del Lazio, conosciuto con molti nomi diversi e dalla storia molto antica. Il Bellone è un vitigno noto fin dall'epoca Romana descritta da Plinio come "tutto sugo e mosto".



VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE

Denominazione
Bellone IGT Lazio
Zona di Produzione
Agro-pontino, area pedemontana del Comune di Sezze
Terreni
Costituiti da sedimenti limno-palustri molto profondi, ricchi di argille scure bluastre e caratterizzati da uno strato marino antico composto da calcareniti risalenti all'epoca del pliocene. In maniera non uniforme sono presenti tracce di rocce carbonatiche di origini vulcaniche provenienti dall'antico vulcano laziale. Suoli con ottima dotazione di sostanza organica;
Tipo di agricoltura
Biologica Certificata e Biodinamica in corso di certificazione Demeter
Vitigno
100% Bellone
Forma di allevamento
Guyot
Densità di impianto
4000 ceppi/ha

Resa di uve per ettaro
80 quintali
Vendemmia
Raccolta manuale in cassetta
Epoca di raccolta
Inizio settembre
Tecnica di vinificazione
Fermentazione spontanea delle uve diraspate in tini aperti con macerazione sulle bucce di 4 giorni.
Affinamento
Anfora per 8 mesi con fermentazione malolattica svolta spontaneamente e poi in bottiglia. Il vino viene imbottigliato senza nessuna chiarifica né filtrazione.
Formato bottiglia
750 ml
Numero bottiglie prodotte
1000
Temperatura di servizio
12-13 °C