



ACQUISTATO IL .....

"Bellone" Igt Lazio

2019

## Il laziale che ama i vulcani



*Svinando*

A meno che voi siate laziali (o comunque proveniate dal centro Italia) è facile che non abbiate mai sentito parlare del vitigno Bellone. Uva ampiamente coltivata in Lazio, in particolare nella zona dei Castelli dove, grazie a suoli di origine vulcanica, si trova a proprio agio fin dall'antichità. Localmente il Bellone viene spesso chiamato con sinonimi quali Cacchione e Arciprete. Ma non bisogna farsi ingannare. L'uva è quella e la qualità dei vini è sempre comunque di ottimo livello. La versione proposta qui da Tenuta De' Notari è semplice ma piacevole. Maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia. Tutto fatto nel tentativo di valorizzare al meglio il frutto di partenza. Il risultato è un bel bianco dal colore vivace. Al naso domina la frutta esotica e succosa, come mango e papaya. In bocca spicca la piacevole freschezza, tipica del vitigno, ben bilanciata, però, da tutte le altre componenti. Un vino perfetto per una cena a base di pesce. In Lazio viene spesso proposto con la classica zuppa povera.

Siamo a Sud di Frascati. Qui si trova la Tenuta dei Notari che dà il nome a una piccola ma ricercata linea di vini rigorosamente prodotti da vitigni autoctoni. Esportati in più di quaranta paesi in tutto il mondo, i vini di Tenuta De' Notari nascono all'interno di una cantina iper moderna, dove tutte le tecnologie più all'avanguardia permettono di valorizzare al meglio il ricco patrimonio ampelografico regionale. Vini legati alla tradizione, dunque, come il Cesanese, il Bellone, la Malvasia e il Frascati, realizzati con la tecnologia di domani. Passato e futuro, per una volta, a braccetto per la soddisfazione degli appassionati.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Vulcanico
<b>Esposizione</b>	Sud -Est ,250m s.l.m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Lazio
<b>Uve</b>	Bellone 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Piatti a base di carni bianche e primi piatti leggeri
<b>Vinificazione</b>	Maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia
<b>Sensazioni</b>	Bilanciato e fresco, con un retrogusto piacevolmente amaricante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821