ACQUISTATO IL .....

"Il Bello" Lazio Bianco IGT 2022 2022



Autoctono laziale

Nasce nel cuore del Lazio, a Cori, a 350 metri sul livello del mare, Il Bello è un bianco IGT Lazio dell'Azienda Agricola I Lori. I vigneti aziendali affondano le radici in un suolo prevalentemente tufaceo in grado di donare al vino un carattere minerale inconfondibile. Il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde, completa il quadro, regalando uve ricche di aromi e sapori. Protagonista assoluto di questo bianco è il Bellone, un vitigno autoctono del Lazio, i cui grappoli, raccolti al giusto grado di maturazione, vengono sottoposti a una pressatura soffice per estrarre la parte più nobile del mosto. Segue una fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni, che esalta i profumi fruttati e floreali. Il vino quindi affina per almeno 60 giorni sulle fecce nobili, sviluppando complessità e struttura. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso. Al naso, rivela un profumo fresco, con note evidenti di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, tra cui pesca e pera. In bocca, invece, conquista con la sua morbidezza e il suo corpo elegante. La spiccata freschezza, infine, lo rende vivace e persistente, regalando un sorso appagante e mai stancante. Il Bello è il compagno ideale per piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi o di media stagionatura.

Passione e tradizione nel cuore del Lazio. Questo è I Lori, Azienda Agricola, esempio straordinario di dedizione e amore per il territorio. Nata nel 2010 a Cori, in provincia di Latina, inizialmente si è affermata per la produzione di Olio Extravergine di Oliva di altissima qualità. Nel tempo, però, l'azienda ha conquistato rapidamente il mercato grazie alla sua filosofia basata sulla cura meticolosa delle piante e il rispetto per la natura. Cori è un incantevole borgo situato tra i Monti Lepini e il Mar Tirreno, un ambiente ideale per la coltivazione di ulivi e vigneti. I Monti Lepini, infatti, offrono una protezione naturale contro il gelo, mentre le brezze marine accarezzano i raccolti, creando un microclima perfetto per la crescita di piante sane e vigorose. Nel 2018 il Gambero Rosso ha riconosciuto l'eccellenza dell'olio de I Lori, assegnandogli le "tre foglie" e annoverandolo tra i migliori d'Italia. Nello stesso anno, inoltre, si è verificata una svolta significativa per l'azienda che ha deciso di intraprendere anche la produzione vinicola. Partendo da due vitigni tipici del territorio, il Nero Buono e il Bellone. Oggi, la tenuta I Lori conta 25 ettari di uliveti e 12 ettari di vigneti.

La Vigna

Terreno	prevalentemente tufaceo
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	Bellone 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	pressatura soffice delle uve con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni. Segue affinamento sulle fecce nobili per 60 giorni.
Sensazioni	Al palato risulta morbido, avvolgente e di buon corpo. La sua spiccata freschezza lo rende ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi o di media stagionatura. Al naso si presenta fresco ed equilibrato con note di fiori di frutta a polpa bianca. Colore giallo paglierino.

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