



ACQUISTATO IL .....

"Poggio Santa Lucia" Bellone Lazio IGT 2021

2021

## Equilibrato e persistente



### 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** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di pesce, Menù di carne

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto. Fermentazione a temperatura controllata per circa 20/25 giorni. Segue affinamento sulle fecce nobili per 120 giorni. In seguito all'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per 120 giorni.

**Sensazioni** Al naso si presenta ampio ed equilibrato con note di gelso e frutta a polpa bianca. Gusto equilibrato e persistente, da accompagnare a formaggi freschi o di media stagionatura, ma anche a piatti di pesce. Colore giallo paglierino.

A Cori, in provincia di Latina si trova l'Azienda Agricola I Lori. I suoi vigneti insistono in un territorio particolarmente vocato per la produzione di uve di qualità. Si trovano, infatti, a circa 350 metri sul livello del mare, dove godono di un microclima unico, caratterizzato dalla protezione dei Monti Lepini e dalla brezza marina che giunge dal Mar Tirreno. Il terreno ricco di minerali e ben drenato, insieme alle favorevoli escursioni termiche, esalta la qualità e la complessità dei vini prodotti. Il Lazio IGT Bianco Poggio Santa Lucia è ottenuto al 100% da uve Bellone, un vitigno autoctono della regione. E' noto per la sua capacità di produrre vini bianchi strutturati, con un profilo aromatico distintivo e un'ottima capacità di invecchiamento. Questo vitigno antico, celebrato fin dai tempi dei Romani, è rinomato per la sua resistenza e la capacità di esprimere pienamente le caratteristiche del terroir in cui viene coltivato. Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a una pressatura soffice, seguita dalla fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 20-25 giorni. Quindi il vino viene affinato sulle fecce nobili per circa 120 giorni, acquisendo maggiore struttura e complessità. Successivamente, viene imbottigliato e lasciato affinare ulteriormente in bottiglia per altri 120 giorni prima di essere messo in commercio. Nel calice si presenta di un luminoso colore giallo paglierino. Al naso, offre un bouquet ampio ed equilibrato, con note distintive di gelso e frutta a polpa bianca come la pera e la mela. In bocca è equilibrato e persistente, con una piacevole freschezza e una bella struttura. La sua acidità ben bilanciata e la persistenza gustativa lo rendono un vino versatile e adatto a diverse occasioni.

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. Nello stesso anno, inoltre, si è verificata una svolta significativa per l'azienda che ha deciso di intraprendere anche la produzione vinicola.

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 N. Iscrizione Registro Imprese