ACQUISTATO IL .....

"Bellone" Igt Lazio 2019



Il laziale che ama i vulcani

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 Notai 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

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

Il Vino

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821