



SANVITIS

DENOMINAZIONE

Bellone IGP Lazio

UVE

Bellone 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a Olevano Romano, una piccola vigna in contrada La Torre dedicata a una produzione ristretta di Bellone. Terreno di argilla rossa. Altitudine 380/slm. I vitigni vengono allevati e trattati con sistemi naturali e un'agricoltura non intensiva.

RACCOLTA

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate sono lavorate nel pieno rispetto delle loro caratteristiche: leggera macerazione a grappolo intero, pressatura e fermentazione a basse temperature. Malolattica svolta naturalmente. 8 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso ha delle note fruttate mature di agrumi e pesca, con leggeri sentori di mandorla sulla fine e fiori bianchi. Un vino asciutto con una buona aromaticità, che la stagione calda gli ha regalato. Fresco nel complesso, di corpo e con una sua acidità, intenso, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente con la classica cucina romana, i formaggi stagionati, il fritto e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

BB

BELLONE

SOCIETA' AGRICOLA SANVITIS Srl

Via Remigio de Paolis - San Vito (RM) - tel. 06 9572560
info@sanvitis.it - www.sanvitis.it