



2023 Bellone

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

Esotico e fresco, da un vitigno locale

Descrizione del vino:

L'uva Bellone, a maturazione tardiva, è una specialità autoctona della regione Lazio. Soprattutto nei terroir più freschi verso gli Appennini, produce vini bianchi molto originali con un vivace equilibrio di frutta e acidità.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, con evidenti accenti dorati. Tanta frutta gialla, che ricorda la mela cotogna, la prugna mirabelle e il fiore di mandorlo, con un accenno di camomilla. Attacco delicato, seguito da un frutto ben equilibrato, ora anche da note agrumate e da un po' di miele di fiori, elegante e seducente; finale molto aromatico e leggermente minerale.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Lazio

Produttore:

Casale del Giglio

Valutazioni:

James Suckling 91/100, Score 18/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Varietà d'uva:

100% Bellone

Numero di articolo:

1076423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bellone

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Bellone
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi