



## Bellone

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

Weissweinspezialität aus dem Süden Roms

### **Beschreibung:**

Die spät reifende Rebsorte Bellone ist eine autochthone Spezialität der Region Latium, die insbesondere in den kühleren Terroirs Richtung Appennin sehr eigenständige Weissweine mit lebhafter Frucht-Säure-Balance hervorbringt.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, deutlich goldene Akzente. Viel gelbe Frucht, an Quitte, Mirabellen und Mandelblüten erinnernd, auch ein Hauch Kamille. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer wohlbalancierten Frucht, nun auch einige Zitrusnoten und etwas Blütenhonig, elegant und verführerisch; sehr aromatischer, leicht mineralischer Finish.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Casale del Giglio
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Bellone
<b>Artikelnummer:</b>	1076424

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Bellone

Bianco Lazio IGT  
Casale del Giglio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Bellone
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren