



Bellone

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

Exotique et frais, issu d'un cépage local

Beschreibung:

Le cépage Bellone, qui mûrit tardivement, est une spécialité autochtone de la région du Latium. Il produit, en particulier dans les terroirs plus frais en direction des Appennins, des vins blancs très originaux avec un équilibre vif entre fruits et acidité.

Degustationsnotiz:

(st) Jaune moyen, avec des accents dorés marqués. Un souffle de camomille agrmente le bouquet dominé par les fruits jaunes, coing, mirabelle et fleurs d'amandier. L'attaque tendre, fait place à un fruit bien équilibré avec maintenant également des notes d'agrumes et un peu de miel de fleurs, élégant et séduisant; finale très aromatique, légèrement minérale.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Italie

Produzent: Casale del Giglio

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Bellone

Artikelnummer: 1076424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bellone

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Bellone
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés