



2024 Bellone

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

Exotique et frais, issu d'un cépage local

Description:

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.

Note de dégustation:

(st) Jaune moyen, avec des accents dorés marqués. Un souffle de camomille agrémenté 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 idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Latium
Producteur:	Casale del Giglio
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Bellone
Référence:	1076424

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bellone

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Bellone
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés