



Bellone

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

Esotico e fresco, da un vitigno locale

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

(st) Giallo medio, con marcati accenti dorati. Una nota di camomilla ravviva il bouquet dominato da frutta gialla, mela cotogna, prugna mirabelle e fiori di mandorlo. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto ben equilibrato, con note agrumate e un accenno di miele floreale. Elegante e seducente, con un finale molto aromatico e leggermente minerale.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Italia

Produttore: Casale del Giglio

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Bellone

Artikelnummer: 1076424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bellone

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Bellone
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi