

Bellone

VARIETÀ DELLE UVE

Bellone 100%

GRAPES

Bellone 100%

ETA' VIGNETO

20 anni

VINEYARD AGE

20 years

ESPOSIZIONE

sud/est

EXPOSURE

south/east

TERRENO

Media impasto,tendenzialmente sciolto

SOIL

Medium texture,generally loose

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TRAINING

Guyot

CEPPI PER ETTARO

3,5mila

PLANTS PER HECTARE

3,5thousand

PRODUZIONE AD ETTARO

90q

Hectar production

90 q

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale

HARVEST

Manual

AFFINAMENTO

30%in botti di rovere e il 70% in acciaio

AGING

30% in oak barrels 70% in steel

MALOLATTICA

Non svolta

MALOLACTIS

Not carried out

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve colte a mano in cassette, vengono leggermente passite per 4/5 giorni in fruttai per concentrare le sostanze nobili: gli zuccheri, i profumi, i sapori.

Poi vengono pigiate e fermentate come un tempo,

spontaneamente, fino al raggiungimento della gradazione voluta. Il vino nuovo si illimpidisce spontaneamente in modo naturale sostando in botti di rovere per diversi mesi.

VINIFICATION

Manual Harvesting and 4/5 days withering. Soft pressing and natural fermentation. Ageing for several months in new French oak barriques.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore importante paglierino carico. Bouquet particolare leggermente vanigliato con ricordi floreali ed esotici. Sapore pieno, caldo, avvolgente, con ottima sapidità.

TASTING NOTES

Full straw yellow colour. Soft vanill bouquet with exotic floral taste.

GRADAZIONE 13,5%

ALCOHOL 13,5%

ABBINAMENTI

Carni bianche, formaggi, primi piatti di pesce, crostacei.

PAIRING

White meats, cheeses, fish first courses, shellfish.