

# SCHEDA TECNICA

## 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  
90q

### 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.