

RIBELLO

Bellone Bianco I.G.P. Lazio



C
V
18 80
CASALE
VALLECHIESA
WINERY

VITIGNI: Bellone in purezza

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00 %

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: zona collinare a sud della capitale

TERRENO: vulcanico

ESPOSIZIONE: sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: filari guyot semplice

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: criomacerazione per 2 giorni a 8-10°, fermentazione in acciaio a 16°

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini e poi 3 mesi in bottiglia

COLORE: giallo paglierino

OLFATTO: profumo di albicocca, pera e pesca, mimosa e rosa gialla, erba aromatica e cedro

GUSTO: fresco, sapido, con ritorni fruttati, in equilibrio e gradevolmente persistente

PERSISTENZA: media persistenza

ABBINAMENTI: ideale per antipasti e pietanze a base di pesce, frittura di gamberi e calamari

BOTTIGLIA: 0,750 lt.

