



SANVITIS

**BB**  
BELLONE

**DENOMINAZIONE**

Bellone IGT Lazio

**UVE**

Bellone 100%

**ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti situati nella zona collinare dei Castelli Romani che discende verso il mare. Altitudine 170 m/slm. I vitigni vengono allevati e trattati con sistemi naturali e un'agricoltura non intensiva, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche originali dell'uva.

**RACCOLTA**

Prima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE**

Le uve accuratamente selezionate sono lavorate nel pieno rispetto delle loro caratteristiche: leggera macerazione a grappolo intero, pressatura e fermentazione a basse temperature. Malolattica svolta naturalmente. 8 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso ha delle note fruttate mature di agrumi e pesca, con leggeri sentori di mandorla sulla fine. Un vino molto "maschio", che sorprende al primo sorso. Al palato è, infatti, asciutto e poco aromatico. Fresco nel complesso, sapido in bocca con accenti minerali, intenso, equilibrato e persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si abbina perfettamente con la classica cucina romana, i formaggi stagionati, il fritto e piatti a base di pesce.

**GRADAZIONE**

12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 °C

**SOCIETA' AGRICOLA SANVITIS Srl**

Via Remigio de Paolis - San Vito (RM) - tel. 06 9572560  
info@sanvitis.it - www.sanvitis.it