

BELLONE SPUMANTE BRUT

IGP Lazio Spumante



SELEZIONARE L'ANNATA DESIDERATA:

[2014](#) [2015](#)

SU QUESTA ANNATA:

Gradazione alcolica 12% vol. · Temperatura di servizio: 6-8 °C

[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) 

BOTTIGLIA · 0,75 L

21,00 €

Quantità

[AGGIUNGI AL CARRELLO](#)

incl. 3.35 € Ust., più spese di [spedizione](#)
Prezzo base: 28,00 € / Liter

CARATTERISTICA

Questo spumante è una combinazione di freschezza, fruttata vivacità, complessità ed eleganza di un vino maturo.

Sulle colline vulcaniche a sud di Roma da oltre due millenni viene coltivato il Bellone, citato anche da Plinio. E proprio da quest'uva particolare della regione che nasce il nostro Bellone Spumante Brut Millesimato.

La raccolta manuale si fa a fine agosto, alcuni giorni prima che l'uva raggiunga la maturità tecnologica, per preservarne acidità e freschezza. Dopo la macerazione prefermentativa a freddo e la fermentazione del vino base avviene, per un periodo di circa 6 mesi, la presa di spuma in autoclave, durante la quale il vino sviluppa il perlage e gli aromi caratteristici, acquisendo allo stesso tempo corpo e complessità. L'affinamento si compie poi in 3 mesi direttamente in bottiglia. Emana un profumo fragrante, fine e floreale con note di pesca bianca e crosta di pane. Il palato vivace e equilibrato fa di questo spumante l'accompagnamento ideale per antipasti e piatti a base di pesce. La temperatura di servizio perfetta è di 6 a 8 gradi Celsius.