



CANTINA VILLA GIANNA®

“Raccontiamo una storia di terra e di vite della famiglia Giannini pionieri della viticoltura pontina da tre generazioni.”

“We tell a story of land and lives of the Giannini family who has been pioneer of Pontine viticulture for three generations.”

Linea VIGNE DEL BORGO

BELLONE

scheda tecnica

Il bellone, è un vito autoctono del Lazio. Vinificato in purezza dona un vino elegante e di corpo. Ideale per tonnellarelli cacio e pepe, tonno e bottarga, pizze rustiche con alici e scarola.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, sapore fresco e sapido.

Bellone is an autochthonous wine from Lazio. The vinification in purity gives an elegant and full-structure wine. It is ideal with tonnarelli pasta with cheese and pepper, tuna and bottarga, rustic pizzas with anchovies and endive. The colour is straw yellow with golden reflections. The aroma is intense, the taste is fresh and sapid.



DENOMINAZIONE Lazio Bianco I.G.P. / I.G.T.
VITIGNI Bellone



SUOLO Pianeggiante Limo sabbioso, distanza dal mare 7 km.



ALLEVAMENTO Filare con allevamento a Gujot da 4.100 piante Ha.



EPOCA DI VENDEMMIA Seconda decade di Settembre



ALCOOL 13% Vol.



VINIFICAZIONE Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata illimpidimento e successiva maturazione in acciaio per 4 mesi.



AFFINAMENTO 30/90 giorni in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 8 - 10° C



FORMATI DISPONIBILI da ml 750



CODICE ARTICOLO CVG 740



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



CASSE PER STRATO nr 25 - CASSE PER PALLET nr 100



EAN BOTTIGLIA 8016507007406 - EAN CARTONE 8016507007413

