



COLLE DE' CONTI

Vitigno autoctono dal cuore antico, il Bellone trova nella nostra tenuta la sua massima espressione. Coltivato sulle colline assolate della provincia di Roma, su suoli di origine vulcanica, questo vino racconta una storia fatta di luce, mare e mineralità.

Il Bellone Colle de' Conti è un bianco dalla personalità distintiva: fresco, sapido e profumato, capace di evocare il respiro mediterraneo del Lazio e l'eleganza di una vinificazione attenta e rispettosa della tradizione.

Un sorso autentico, che unisce storia e modernità.

Riconoscimenti

90 punti Luca Maroni



Nome del Vino: Bellone

Denominazione: IGT Lazio

Vitigno: 100% Bellone

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Zona di Produzione:

Colline del Lazio meridionale, in prossimità della costa. Terreni di origine vulcanica, ricchi di minerali.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 150 e i 250 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo: Intenso e fine, con sentori di frutta a polpa gialla, fiori bianchi e leggere note salmastre.

Gusto: Fresco, sapido e ben equilibrato. Finale piacevolmente minerale e persistente.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox

Abbinamenti Consigliati:

Ideale con crudi di mare, primi piatti di pesce, formaggi freschi e cucina vegetariana.

Temperatura di Servizio:

8-10°C