



Bellon*

agg. [lat. bellus «carino, grazioso»], der. accr. di bello.

Tipologia

Lazio IGP Bianco

Uve

Bellone in purezza

Formato

750 cc

Zona di Produzione

Carano Garibaldi

Terreno

Tufo e pozzolana sottostante

Sistema di allevamento

Spalliera (guyot)

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

Vendemmia

01 settembre – 10 settembre

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Affinamento

Bâtonnage in acciaio per 6 mesi a temperatura controllata

Abbinamenti

Preparazioni a base di pesce locale della costa tirrenica, primi ai frutti di mare, pesce in crosta di sale, piatti della tradizione romana quali cacio e pepe, gricia, carbonara, salti in bocca alla romana, carni bianche e rosa, formaggi a media stagionatura.

