

Platone



Vitigno: Bellone 100%

Tipologia: bianco

Formato: 750 ml

Provenienza: Lazio

Grado alcolico: 13,5% Vol

Vinificazione: pressatura soffice di acini selezionati e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Lieviti indigeni

Affinamento: in acciaio inox sulle fecce fini per circa 6 mesi

Terreno: argilloso vulcanico

Certificazione: Biologica

Temp. di servizio: 10-12°

Abbinamento: primi e secondi piatti di pesce, carni bianche

Il Bellone è un vitigno a bacca bianca che si trova quasi esclusivamente nel basso Lazio, dove era conosciuto già in epoca romana e descritto da Plinio come tutto sugo e mosto. Attraverso impulsi vitali, dettati da un'agricoltura biodinamica, si dà origine ad un vino pieno di luce e di vita, esaltando il "terroir" della città di Cori.

Dal colore brillante giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori di fruttato di pera, frutti tropicali e fiori gialli tipici della macchia mediterranea, sensazioni minerali. Al gusto sapido e fresco, elegante e fine.