

NARCISO

LAZIO

Indicazione Geografica Tipica

BELLONE

UVAGGIO: Bellone 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo.

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: impianti a tendone.

RESA PER ETTARO: 10.000-11.000 Kg.

VINIFICAZIONE: diraspa pigiatura, pressatura soffice a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè per 6 mesi.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.



COLORE: giallo paglierino scarico
PROFUMO: ampio, esprime note di frutti tropicali e fiori bianchi.

SAPORE: sapido, persistente, morbido con una buona acidità a sostenere la beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, si abbina in modo eccellente anche a tutte le preparazioni a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: tulipano stretto.

FORMATO: 750 ml.



federici