

ANTHIUM
Bellone
LAZIO BIANCO IGT



Cenni storici Vitigno di origini antichissime, diffuso nel Lazio già in epoca romana e citato da Plinio come “uva pantastica”. È presente nell’area che va dai Castelli Romani ai Monti Lepini, sino alle propaggini verso il mare.

Terroir Nasce alle spalle di Anzio da un vecchio vigneto franco di piede (viti senza portainnesto) dove, grazie alla natura del suolo, la fillossera non è riuscita a diffondersi. L’età delle viti di oltre 60 anni, l’influenza diretta del mare, i terreni marini, fanno sì che questa piccola zona sia unica per la produzione del Bellone. Si può parlare di uno specifico Terroir, ovvero di una perfetta simbiosi fra VITIGNO - SUOLO - CLIMA - TRADIZIONE, veri cardini per la produzione di un grande vino.

Vitigno Il vitigno Bellone ha buona vigoria e resiste bene ai periodi siccitosi, garantendo qualità ed equilibrio. Il grappolo ha forma conico-cilindrica e acini sferoidali con buccia molto spessa di colore giallo dorato. La costante brezza marina contribuisce a raggiungere la piena maturazione, dove ottima concentrazione zuccherina ed elevata acidità contribuiscono ad esaltare la forte mineralità. La raccolta avviene a fine settembre.

Vinificazione La vinificazione avviene in due fasi: macerazione sulle bucce per favorire l’estrazione degli aromi, che restituiscono così le caratteristiche pedoclimatiche del territorio anziate. Dopo la pressatura soffice, segue la fermentazione spontanea con lieviti indigeni, che si protrae per circa 10/12 gg. ad una temperatura di 18/20° C.

Esame organolettico Colore giallo intenso con riflessi dorati. Vino solare con sentori di frutta esotica ben matura, come mango e papaya, contrapposti ad una consistente acidità che rende questo vino idoneo a lunghi affinamenti in bottiglia. In bocca risulta molto ampio, ricco e persistente, con leggere sfumature floreali e speziate. Si distingue per la sua pronunciata sapidità e mineralità. Retrogusto molto lungo e persistente.

Abbinamenti suggeriti “Minestra di Sgavajone”: tipica minestra in brodo dei pescatori di Anzio. Questa tipologia autoctona di pesce, spesso non commerciabile, veniva consumata in famiglia.

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di Sgavajoni, 100 gr. di spaghetti, 3 litri d’acqua, 2 spicchi d’aglio, 100 gr. di pomodorini freschi, 2 ciuffi di prezzemolo, sale e olio extra vergine d’oliva q.b.

Mettere a bollire gli Sgavajoni per due ore; a parte preparare un leggero soffritto di olio, aglio senz’anima, sale, peperoncino tritato finemente, pomodorini e lasciar andare fino ad appassimento di quest’ultimi; togliere l’aglio, passare tutto al setaccio e mettere da parte.

Al completo sfaldamento del pesce, passare il tutto allo chinois, avendo cura di schiacciare bene l’intera massa spinosa.

Una volta ottenuta l’acqua di pesce, mischiarla con il pomodoro, aggiungere poco a poco pezzetti di “Sgavajoni” spinati in precedenza e mettere a bollire; quindi aggiungere gli spaghetti spezzati a mano e finire il tutto con prezzemolo fresco finemente tritato.



Approfondimenti e download
della scheda in formato digitale