

RADIX
Bellone
LAZIO BIANCO IGT



Cenni storici

Bellone, varietà antichissima, già nota in epoca romana e citata da Plinio come “uva pantastica”, conosciuta anche come “uva pane”, non si sa bene se per via della sua buccia spessa e consistente o perché i contadini erano soliti mangiarla col pane. È conosciuta e coltivata quasi esclusivamente nella Regione Lazio, a partire dai Castelli Romani fino ai Monti Lepini, includendo anche l'area litorale di Anzio e Nettuno; i vecchi contadini solevano ripetere che il più buon Bellone viene sul mare. Vitigno molto vigoroso, preferisce suoli di medio impasto-sabbiosi, ben drenati ma freschi, come quelli intorno alla città di Anzio.

Uvaggio e vinificazione

Bellone 100%. La macerazione avviene a temperatura ambiente (18°-20°C.), in tonneau (botti da 400 litri) messi in piedi e aperti in alto, onde poter ottenere una forte estrazione dalle bucce. La fermentazione alcolica a contatto con le bucce a temperatura ambiente dura circa due giorni, dopodiché ha luogo la pressatura soffice. Grazie a lieviti indigeni, la fermentazione alcolica ha una durata di circa due settimane in tonneau,

dove poi il Bellone resta a contatto con le fecce nobili per circa due anni, senza svolgimento della malolattica. Al termine di tale periodo, è previsto un passaggio in “Anfora” dove il Bellone potrà “respirare”, recuperando, molto lentamente, piccole porzioni di ossigeno, che gli restituiranno un equilibrio perfetto. Dopo essere stato illimpidito dal lievito, viene messo in bottiglia, dove affina per almeno sei mesi.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino carico, brillante, tendente al dorato. Il naso è intenso e persistente, con note di fiori gialli e aromi mediterranei, pesca e frutti esotici. In bocca è pieno, centrale e persistente, grazie alla buona sapidità e pronunciata mineralità; si avvertono sentori mentolati e resinosi dovuti all'evoluzione del tannino. È un vino complesso ma insieme di ottima beva, destinato a grande longevità.

Abbinamenti suggeriti

Spaghettoni con gamberi rossi, oppure tagliolini alle capesante o diversamente baccalà con capperi e olive.

Note di degustazione



*Approfondimenti e download
della scheda in formato digitale*