

# BELLONE

ROMA D.O.P.

Questo vino è prodotto dalle uve dell'antico vitigno Bellone coltivato in zone ormai limitate e particolarmente vocate dell'entroterra dei Comuni di Nettuno e Anzio.

Dopo una accurata selezione delle uve, il Bellone viene vinificato con le tecniche più moderne in modo da ricavare ed esaltare le caratteristiche tipiche di questo vitigno autoctono. La fermentazione del mosto pulito a bassa temperatura e la pressatura soffice consentono di ottenere un vino dagli aromi freschi, fruttati e minerali, dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al gusto esprime un ottimo equilibrio, una buona finezza e persistenza. Si accompagna a tutti gli antipasti e ai primi tipici della zona a base di pesce e verdure. Servire a 8°C - 10°C.

**Zona di produzione:** Nettuno e Anzio

**Uvaggio:** Bellone 100%

**Altitudine:** 10 - 30 msl

**Sistema di allevamento:** spalliera semplice

**Produzione:** 100 q.li/ha

**Periodo di vendemmia:** prima decade di settembre

**Vinificazione:** in acciaio inox

**Maturazione:** in serbatoi di acciaio inox per 4 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per 2 mesi



CANTINA BACCO  
NETTUNO

## BELLONE - DRY WHITE WINE

ROMA P.D.O. (Protected Designation of Origin)

This wine is produced with the grapes of the ancient vines named Bellone in the area, by this time limited and very suitable, of the seaside backcountry of Nettuno and Anzio. After an accurate selection of grapes, Bellone wine is produced with the most modern techniques in order to obtain and enhance the typical characteristics of this autochthonous vine. The fermentation of the clean must at low temperature and the soft pressing of the grapes allow to get a straw-yellow colored wine with greenish reflections and a fresh, fruity, mineral flavors. Bellone has a well-balanced taste, a good refinement and a long lasting bouquet. It pairs well with starters and typical local first courses with fish and vegetables. Serve at 8°C - 10°C.

**Production area:** Nettuno and Anzio

**Type of grapes:** Bellone 100%

**Altitude:** 10 - 30 m. above sea level

**Plant breeding system:** simple trellis vines

**Production:** 10 tons/hectare

**Grape harvest:** first decade of September

**Vinification:** in stainless steel tanks

**Maturation:** in stainless steel tanks for 4 months

**Refinement:** in bottle for 2 months

