

Nome:	Ultimo Colle
Varietà:	100% Bellone
Anno d'impianto:	2013
Estensione:	5 ha
Periodo vendemmia:	fine agosto
Densità ceppi/ha:	4100
Tipo suolo:	pozzolana , tufo e lapillo
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Affinamento:	acciaio

Varietà autoctona della nostra provincia, uva Bellone, viene anch'essa lavorata in purezza, raccolta a mano così come tutte le nostre varietà. La fermentazione avviene in acciaio, con una percentuale di circa 10% svolta in tonneaux, gli affinamenti avvengono nei rispettivi contenitori di materiale differente fino quasi all'imbottigliamento. Il colore è un paglierino carico quasi tendente al dorato. All'olfatto presenta un frutto a polpa bianca, dolce e ampio, pietra focaia, un'aggiunta fumè molto delicata. All'assaggio è denso teso e di ottima struttura e persistenza.