



# Ultimo Colle



## LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Ultimo Colle - IGT Lazio Biologico "Bellone"

**Zona di produzione:** Cisterna di Latina

**Anno d'impianto:** 2013

**Vendemmia:** 2018

**Estensione:** 5,07 Ha

**Periodo vendemmiale:** fine Agosto

**Alcool %vol.:** 13%

**Uvaggio:** Bellone

**Densità ceppi/ha:** 4100

**Tipo di suolo:** Terreni di origine vulcanica,  
argilla mista a sabbia

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Produzione:** Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Pressatura diretta delle uve. Decantazione statica e spillatura del mosto limpido dopo 12 h a 10°C.

Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata (due settimane circa).

Affinamento su fecce fini per alcune settimane, quotidianamente rimescolate.

Imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

