

2025 Ribello Bellone Lazio IGP

Casale Vallechiesa | Latium

Der Ribello von Casale Vallechiesa ist ein Bellone Bianco I.G.P. Lazio, gewachsen auf vulkanischen Böden südlich von Rom. Die Reben stehen in einfachen Guyot-Reihen mit Südexposition, ein Terroir, das seit der ersten Jahrgangsproduktion 2017 der Frische dieses Weißweins seinen ganz eigenen Charakter verleiht. Der Ertrag bleibt mit rund 80 Doppelzentnern pro Hektar bewusst moderat, die Trauben werden von Hand gelesen. Im Keller beginnt die Vinifikation mit einer rund zweitägigen Kaltmazeration, gefolgt von einer Gärung inahltanks bei 16 Grad. Anschließend reift der Bellone etwa vier Monate auf der Feinhefe, bevor er in die Flasche kommt.

Im Glas zeigt sich der Ribello strohgelb und einladend. Die Nase entfaltet ein Bouquet aus Aprikose, Birne und Pfirsich, begleitet von Mimose und Rose sowie einer würzigen Note von aromatischen Kräutern und Zedernholz. Am Gaumen überzeugt er frisch und seidig, mit fruchtigem Nachklang und guter Länge.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Aprikose, Birne, weißer Pfirsich
Geschmack	frisch, anhaltend, seidig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, Feinhefe
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Antipasti, feine Fischgerichte sowie knusprig frittierte Garnelen und Calamari

Produzent

Casale Vallechiesa ist das Ergebnis einer Familientradition, die sich seit über 130 Jahren ununterbrochen fortsetzt und heute zu den innovativsten Weingütern der Region Latium zählt. Im Herzen von Frascati hat die Familie Gasperini einen modernen, qualitätsorientierten Betrieb geformt. Im Mittelpunkt stehen autochthone, vulkanische Weine höchster Qualität, ausschließlich DOCG, DOC und IGT, darunter Frascati, Frascati Cannellino DOCG, Malvasia Puntinata IGT, Bombino IGT, Cesanese IGT und Syrah IGT.

Casale Vallechiesa | Via Pietra Porzia, 19/23 | IT 00044 Frascati (Roma)