

Castello di Torre in Pietra

# ELEPHAS BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Bianco

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrampietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Trebbiano, Vermentino, Fiano

**Tipologia del terreno** Franco-sabbiosi

**Vinificazione** Le tre varietà vengono raccolte e vinificate separatamente, dopo affinano sulle fecce fini per due mesi per poi essere assemblate entro la fine di dicembre.

**Invecchiamento** Affinamento separato in tonneaux di rovere francese da 350 L e in piccoli serbatoi in cemento per 18 mesi, cui seguono 6 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino luminoso.

**Profumo** Al naso è fresco, fine e brioso: esprime bene il terroir e la vicinanza del mare.

**Sapore** In bocca è piacevole e di facile beva, con un finale sapido e iodato.

**Abbinamenti** Perfetto come aperitivo o insieme ad antipasti delicati sia di mare che di terra. Si abbina facilmente a preparazioni leggere a base di pesce e verdure. Ideale anche con carni bianche e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio** 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO

