

Castello di Torre in Pietra

ELEPHAS BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Bianco

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, 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 tonneau 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

