



# LA LUNA<sup>®</sup> DEL CASALE

azienda agricola Bio

## «CALENDE» I.G.P. Lazio Bianco

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Malvasia, Trebbiano, Chardonnay
Densità ceppi/ha:	4200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	180 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	0

Il *Calende* nasce da una precisa scelta varietale autoctona, assemblata con uve internazionali.

### Esame organolettico

Aspetto:	Limpido.
Colore:	Giallo paglierino carico, segno di buona maturazione delle uve.
Profumo:	L'impatto aromatico è intenso e persistente. Si denotano profumi floreali e fruttati, in particolare nocciole, castagne e mandorle.
Sapore:	L'attacco è vellutato e morbido. L'evoluzione è lattica e ben equilibrata. La finale è amarognola (noci e mandorle) e persistente al palato. Colpisce la grande eleganza e finezza che lo rendono particolarmente "pronto" fin dai primi mesi. Si tratta di un vino fresco, giovane, estremamente gradevole al palato e particolarmente consigliato ai neofiti del vino, a chi cioè i avvicina per la prima volta al mondo enologico.
Abbinamenti:	Si consiglia l'abbinamento con carni bianche, minestre e formaggi di capra, ad una temperatura di servizio di 12-15°C.

### Produzione

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.  
Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto.  
Illimpidimento statico e separazione dei fondi.  
Aggiunta di lieviti selezionati.  
Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa).  
Affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce.  
Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di marzo.  
Assemblaggio nei mesi di maggio-giugno.





# LA LUNA® DEL CASALE

azienda agricola Bio

## «CALENDE» I.G.P. Lazio White

Production area:	Lanuvio
Variety:	Malvasia, Trebbiano, Chardonnay
Ratio vines / ha:	4200
Soil quality:	Clayey, sandy
Altitude:	180 m s.l.m.
Vineyards exposure:	S-W
Residual sugar	0

*Calende* comes from a precise native varietal choice, assembled with international grapes

### Organoleptic test

Look:	Clear.
Colour:	Full straw-yellow, sign of good maturation of grapes.
Odour:	Aromatic impact is intense and persistent. Floral and fruity scents, especially hazelnut, chestnut and almond, are denoted.
Taste:	Attack is smooth and velvety. Evolution is lactic and well balanced. Finish is bitterish (walnut, almond) and persistent. Its great elegance and refinement, which make it particularly “ready” from the first months, strike. It is a fresh, young and extremely palatable wine, especially recommended for neophytes of wine, that is for the ones who approach oenological world for the first time.
Coupling:	Coupling with white meat, soups, and goat cheese, at a serving temperature of 12-15°C is recommended.

### Production:

Harvest by hand in 15-kg perforated crates.  
Soft pressing and selection of the different must fractions.  
Static clarification and separation of sediments.  
Addition of selected yeasts.  
Thermo-regulated alcoholic fermentation (roughly one week).  
“Sur lie” fining in stainless-steel and weekly suspension of the lees.  
Cold tartaric stabilisation during the month of March.  
Blending during the the months of May - June

