



LA LUNA® DEL CASALE

Azienda Agricola Bio

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.

Calende

I.G.P. Lazio

Bianco

