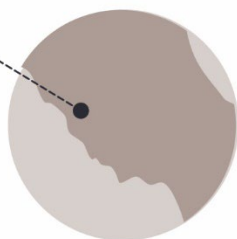


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA
TORRIMPIETRA / LAZIO

ELEPHAS BIANCO



LAZIO
TORRIMPIETRA
ROMA
41° 55' 45" N
12° 13' 23" E



ANNO DI FONDAZIONE
XVI secolo



VITIGNI
SANGIOVESE / MONTEPULCIANO / CESANESE / SYRAH / MERLOT / VERMENTINO / FIANO / MALVASIA PUNTINANA / CHARDONNAY / TREBBIANO



ESTENSIONE TERRITORIO
150 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
210.000



DENOMINAZIONE

IGT Lazio Bianco

VITIGNO

Trebbiano, Vermentino e Fiano

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni franco-sabbiosi

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. Affinamento in serbatoio inox per due mesi sulle fecce fini, quindi in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino luminoso. Al naso è fresco, fine e brioso: esprime bene il terroir e la vicinanza del mare. 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.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it