

CALANCHI DI VAIANO

CARATTERISTICHE

VITIGNO 100% Chardonnay.

DENOMINAZIONE Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio.

COLORE Giallo luminoso con riflessi tendenti al verde.

NASO Una elegante combinazione di profumi, con sentori di agrumi, albicocca, pepe bianco e fiori gialli.

PALATO Grintoso, floreale, minerale e notevolmente persistente, adatto ad un lungo invecchiamento.

ALCOOL 14% vol. secondo l'annata.

GASTRONOMIA Aperitivi e antipasti, pasta, risotti e carne bianca serviti con salse leggere, pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 °C

CLIMA E SUOLO Le vigne sono posizionate fra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, ad una altitudine di circa 450 metri s.l.m..

AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio inox per 8 mesi; in bottiglia per 3 mesi circa.

CHARACTERISTICS

GRAPE VARIETY 100% Chardonnay.

CLASSIFICATION Protected Geographical Indication PGI Lazio.

COLOUR Luminous yellow with slightly green tinges.

NOSE An elegant combination of citrus fruit, apricot, white pepper and yellow flowers aroma.

PALATE Gritty, floral, mineral and notably persistent, perfect for long ageing periods.

ALCOHOL 14% vol. according to the vintage.

PAIRING WITH FOOD Aperitifs and starters, pasta, rice and white meat served with light sauce and fish as well.

SERVING TEMPERATURE 12 °C

CLIMATE AND SOIL The vineyards are located between Rome and Florence, overlooking Umbria, at an altitude of about 450 metres a.s.l..

AGEING 8 months in stainless steel tanks; about 3 months in bottle.

