

FALESIA

CARATTERISTICHE

VITIGNO 100% Chardonnay.

DENOMINAZIONE Indicazione Geografica Protetta IGP Lazio.

COLORE Giallo dorato.

NASO Profumo intenso e complesso, in cui l'aroma di frutti maturi si fonde elegantemente a note di mandorle, miele, burro e vaniglia.

PALATO Complesso, delicato e ben bilanciato, con un finale minerale e delicatamente cremoso.

ALCOOL 14% vol. secondo l'annata.

GASTRONOMIA Risotto ai frutti di mare, piatti a base di pesce un po' elaborati, in particolar modo crostacei, carni bianche e rosse non speziate, formaggi freschi.

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 barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, per 10 mesi; in bottiglia per 5 mesi circa.

CHARACTERISTICS

GRAPE VARIETY 100% Chardonnay.

CLASSIFICATION Protected Geographical Indication PGI Lazio.

COLOUR Golden yellow.

NOSE Intense and complex scent, in which the aroma of ripe fruit elegantly melts into notes of almonds, honey, butter and vanilla.

PALATE Complex, delicate and well balanced, with a mineral and delicate creamy finish.

ALCOHOL 14% vol. according to the vintage.

PAIRING WITH FOOD Sea-food rice, elaborate fish-based dishes, especially crustaceans, non-spiced white and red meat, fresh cheese.

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 10 months in first, second and third use French oak barrels; about 5 months in bottle.

