



Cantaluze

UMBRIA I.G.T. BIANCO

VIGNETO – Sito in località Montarone nel Comune di Bevagna

ORIGINE DEL TERRENO – Argilloso limoso ricco di scheletro

TIPO DI TERRENO – Argilla

VITIGNO – Sangiovese, Merlot

CEPPI PER ETTARO – 7300

FORMA DI ALLEVAMENTO – Doppio cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, le uve parzialmente fanno macerazione a freddo in pressa orizzontale, e successiva chiarifica del mosto per decantazione a freddo.

La fermentazione avviene in barriques nuove di Allier e botti da 25HL ad una temperatura controllata di 14 - 16°C. Terminata la fermentazione, segue un affinamento di circa otto mesi sui lieviti con costanti batonnage. Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo e successivamente l'imbottigliamento, segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso presenta una sorprendente complessità data da sentori di fiori (sambuco, camomilla, tiglio) con ampio bouquet fruttato. In bocca è armonico, avvolgente, di grande struttura, ed eleganza tutto bilanciato da longeva acidità tipica della varietà.

ABBINAMENTI – Ottimo l'abbinamento con primi a base di tartufo e ragù bianco. Secondi piatti: carni bianche e selvaggina nobile, inoltre ottimo abbinamento a carni d'agnello, capretto al forno.

LONGEVITÀ – 10-15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 12°-13°C





Cantaluze

UMBRIA I.G.T. BIANCO

VINEYARD LOCATION – Located in Montarone area, the municipality of Bevagna

SOIL COMPOSITION – Clay mixed with silt particles

VINES/HECTAR – 7300

TRAINING METHOD – Geneva simple curtain system

VINIFICATION AND AGING – Harvested entirely by hand in crates, the grapes partially macerate in a horizontal press, followed by decantation of the must by cold clarification. Fermentation takes place in new Allier barriques and 25HL barrels at a controlled temperature of 14 - 16°C. Once fermentation is complete, there follows a period of about eight months of ageing on the fine lees with constant batonnage. At the end of this period, final blending is carried out and then bottling, followed by further ageing in the bottle.

TASTING NOTES – Intense yellow colour with golden nuances. The nose has a surprising complexity given by hints of flowers (elder, chamomile, linden) with an amplified fruity bouquet. On the palate it is harmonious, full-bodied, and elegant all balanced by long-lasting acidity typical of the variety.

FOOD PAIRING – Excellent with truffle-based first courses and white meat sauce. Main courses: white meats and noble game (venison), also excellent with lamb.

LONGEVITY – 10-15 years.

SERVING TEMPERATURE – 12-13°C.