



IT-BIO-006
Agricoltura Italia



TENIMENTI LEONE

CALIGA

Simbolo di potere e ingegno, il suo nome
rievoca le imponenti navi dell'imperatore Caligola.
Un viaggio nel tempo, il soffio della storia.



Curiosità sul nome del vino [Caliga]

Il nome si ispira a Gaio Cesare, figlio di Germanico, meglio noto come *Caligola*, un imperatore dalla personalità eccentrica, attorno al quale si intrecciano numerosi aneddoti. Amante dell'acqua e della navigazione, fedele alla tradizione egiziana e poi ellenistica delle navi santuario, ai cerimoniali e al culto orientale di Iside, tra il 37 e il 41 d.C., fece costruire due straordinarie navi monumentali e sfarzose, seguendo la tradizione egizia e il culto di Iside.

Uve	45% Bellone – 45% Vermentino – 10% Chardonnay
Denominazione	IGP Lazio Bianco
Annata	2024
Zona di origine	Lanuvio, Via Fontana Parata
Altitudine	130 metri s.l.m.
Coltivazione	Biologica
Suolo	Terreni di origine vulcanica, franco sabbioso-argillosi
Densità di impianto	4.300 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	90 – 100 qL/ha
Sistema di raccolta	Raccolta manuale delle uve in cassette da 18 kg

Note di vinificazione

Le uve destinate al blend sono state vinificate separatamente e solo in seguito assemblate. Il mosto, ottenuto tramite una pressatura soffice, è stato sottoposto a una decantazione statica a freddo per favorire una chiarifica naturale. La fermentazione, condotta con lieviti selezionati, si è svolta a temperatura controllata di 18 °C per 12 giorni. Il vino è poi affinato per 6 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio inox e successivamente sottoposto a una filtrazione blanda prima dell'imbottigliamento, così da preservarne struttura e persistenza gustativa.

Gradazione alcolica 13.0% Vol

Note organolettiche

Colore

Colore giallo paglierino.

Olfatto

Profilo aromatico caratterizzato da note agrumate di mandarino, limone e pompelmo, accompagnati da sfumature fruttate di pesca bianca e pera. Il corredo olfattivo è arricchito da sfumature floreali e da una sottile componente minerale.

Gusto

Il vino si presenta fresco e vivace, con una freschezza e sapidità che lo rende di facile beva.

Come indicare sulla carta vini

Bianco "Caliga" 2024 biologico – Tenimenti Leone