



Amoris Vulnus

Lugana Doc



Vitigno:

Turbiana

Località:

Pozzolengo

Tipologia di terreno:

Limoso- Argilloso

Forma di allevamento:

Guyot

Raccolta:

Manuale in cassette

Vinificazione:

Il mosto fermenta in botti di acciaio ad una temperatura controllata, dopo la fermentazione alcolica il vino sosta sulle fecce nobili per due mesi, con batonnage settimanali. Alla maturazione desiderata segue una leggera filtrazione e da qui la preparazione all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista si presenta cristallino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha una buona consistenza che ne sottolinea la pienezza olfattiva e gustativa. All'olfatto si percepiscono in maniera netta ananas e mandorla. Ruotando il bicchiere si percepisce anche frutto della passione e sentore di agrumi. Al palato intenso e persistente; ha un'ottima spalla acida e una nota sapida interessante, oltre alla spiccata mineralità. E' un vino da tutto pasto, ma ottimo con crostacei e pesce anche alla griglia.

Grado alcolico:

13,5% vol.

Temperatura servizio:

8 - 10° C