

# SCHEDA LUMIA

## VARIETÀ UVE

Semillon

## VIGNETO

Circa 0,3 Ha con esposizione nord-ovest, sesto d'impianto 1,00 x 1,00, gestito con il sistema biologico

Sistema di allevamento ad alberello

Età media dei vigneti 10-12 anni

## TERRENO

Varie tipologie, prevalentemente di tipo marnoso-arenaceo

Altitudine : 360 s.l.m.

## EPOCA DI RACCOLTA

Uve raccolte a mano entro la fine di Ottobre mandandole leggermente in surmaturazione in pianta e successivamente adagiati su graticci dove (restano in appassimento) (riposano) fino a Dicembre

## RESA

35 q.li/Ha

## VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice delle uve intere e separazione delle bucce

Decantazione: statica a freddo per la pulizia dei mosti

Fermentazione alcolica a temperatura controllata per un periodo di 15-17 gg in acciaio inox

## MATURAZIONE

12 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt

## IMBOTTIGLIAMENTO

Successivo alla barrique dopo un periodo di permanenza in acciaio

## AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

## PRODUZIONE ANNUA

500 bottiglie circa

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** oro intenso

**Profumo:** toni di frutta matura, appassita; delicati sentori di miele

**Sapore:** dolce, morbido, equilibrato, vellutato e molto persistente

## CONSIGLI DEL PRODUTTORE:

**Abbinamento:** vino dolce "da meditazione", ottimo anche con formaggi, meglio se stagionati, o con il dessert di fine pasto

**Note di servizio:** servire a temperatura di 10-12°