

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°