

LUCEDILAGO



DENOMINAZIONE

Lazio IGT Roscetto.

VARIETA' DELLE UVE

100% Rossetto.

TERRITORIO E VIGNETO

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Esposizione: Est.

Terreno: Vulcanico medio impasto.

Anno d'impianto: 1998.

Allevamento: cordone speronato, 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 70 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: solitamente tra l'inizio e la metà di settembre.

Vinificazione: Le uve selezionate che giungono in cantina vengono sottoposte a trattamento di macerazione a bassa temperatura, circa 10°C, attraverso il quale vengono esaltate le caratteristiche varietali. Successivamente viene applicata una pressatura soffice dell'uva intera ed una resa massima in mosto del 60%. La fermentazione è condotta in acciaio. Dopo le operazioni di travaso e chiarifica, il vino viene conservato in vasca inox fino a marzo, quando viene imbottigliato e posto in affinamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Giallo paglierino deciso.

Profumo: richiama la pesca, l'albicocca ed il tiglio, con cenni minerali.

Sapore: Morbido e cremoso, leggero nella struttura, fresco dall'intenso finale agrumato.

Abbinamenti: Primi piatti e secondi a base di pesce, Fritture e Sushi.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5% Vol; pH: /; Acidità Totale: / gr;
Acidità Volatile: / gr/lt.