



Lumassina

IGT COLLINE SAVONESI

VITIGNO: lumassina coltivata nei vigneti di Orco Feglino, Vezzi e Finale Ligure. Ogni ettaro ha una densità media di 4000 ceppi, producendo circa 100 q.li di uva.

VENDEMMIA: la vendemmia, manuale, viene svolta nella prima metà di ottobre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: vinificazione in bianco, pressatura soffice e successiva fermentazione in vaso in acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: quattro mesi sulle fecce di vinificazione in vaso di acciaio.

AFFINAMENTO: un mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino. All'olfatto troviamo note florali con sentori erbacei a volte accentuati. Al palato una bella nota minerale e sapida con sentori citrini.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%-12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10/11 °C

ABBINAMENTI: antipasti di mare, fritti di pesce, verdure ripiene, farinata e panissa.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73

Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it

cantinasancio.it