



Lumassia Mari

IGT COLLINE SAVONESI
FRIZZANTE SUR LIES

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 e blocco della fermentazione a circa 10gr/litro zuccheri, rifermentazione in bottiglia senza successiva sboccatura.

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

AFFINAMENTO: un mese in bottiglia a fine rifermentazione.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino velato. Profumi molto intensi, di mela cotogna, agrumi e crosta di pane. Decisamente 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