



Lady Chatterley

Lumassina

BRUT METODO
CLASSICO
TRADIZIONALE

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. Presa di spuma secondo il metodo classico tradizionale.

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

AFFINAMENTO: almeno 30 mesi sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi floreali ed agrumati, con una nota erbacea legata alla varietà ben presente. Al palato è corrispondente alla fase olfattiva, sapido e minerale. Spuma cremosa, abbondante, perlage minuto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% - 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/11°C

ABBINAMENTI: a tutto pasto, tranne i dolci.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73

Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it

cantinasancio.it