

# LUCILLA - Vino Bianco di Erbaluce



100% ERBALUCE



6 MESI DI ACCIAIO + BOTTIGLIA

*Da vitigno Erbaluce, Lucilla è delicato, piacevole e armonioso con buona acidità e sapidità.*



## ● VIGNA

Alto Piemonte - Lessona

## ● IL SUOLO

Terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi dal colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino.

● **ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** rivolti da Sud-Est a Sud-Ovest

● **TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a spalliera

● **ALTITUDINE:** 290 m slm

● **DENSITA':** 5000 ceppi per ettaro

PietroCassina  
1 Chioso del Bosco  
2 Chignalungo



## IL PERIODO DI VENDEMMIA

Prime due settimane di settembre.

## IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta e severa raccolta manuale dell'uva in vigna, in minute cassette di 7-9 Kg di capacità e susseguente ulteriore selezione in cantina.

## LA VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta cernita su tavolo vibrante, avviene la diraspatura e soffice pigiatura, facendo confluire per caduta il succo e le bucce nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, al fine di trattenere al meglio i profumi e gli aromi. Fermentazione per 7-10 giorni, a bassa temperatura, non superando i 18°C.

## L'AFFINAMENTO

Il vino viene tenuto in vasca d'acciaio inox per alcuni mesi. Si passa quindi all'imbottigliamento, cui segue il naturale periodo di affinamento.

## LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

### COLORE

giallo paglierino con riflessi leggermente tendenti al verde

### AL NASO

piacevoli note fruttate e floreali (biancospino e camomilla), sentori nostalgici di pane appena sfornato

### AL PALATO

fresco, sapido e minerale, con una buona acidità che lo rende vivace e armonioso. Equilibrato, elegante e persistente

## GLI ABBINAMENTI

**Antipasti:** aperitivi; carpaccio/tartare di tonno, salmone e branzino; insalata di mare; vitello tonnato.  
**Primi Piatti:** risotto agli asparagi/limone; pasta con sughi di pesce/verdure; ravioli ricotta e spinaci, burro e salvia.  
**Secondi Piatti:** pesci al forno o alla griglia (orata/branzino), pollo alle erbe aromatiche o scaloppine al limone, formaggi freschi o leggermente stagionati (robiola/tomini).

**Potenziale di invecchiamento**

Fino a 2-3 anni

**Temperatura di servizio**

8-10°C

**ALCOL 12,5%**  
**PH 3.0-3.3**  
**ZUCCHERO 1-2 g/L**  
**RESIDUO**