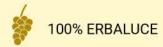
# LUCILLA - Vino Bianco di Erbaluce







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



#### 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