Lama Bianco

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigno: Trebbiano
Suolo: Argilloso di medio impasto
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Pergola abruzzese o tendone
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-14 giorni in vasche di cemento. Affinamento sulle fecce fini in vasche d'acciaio inox.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE

FEUDO D'UGNI
Cristiana Galasso

PERCHÉ

Il Lama Bianco di Feudo D'Ugni è un vino bianco macerato graffiante e autentico. Una splendida espressione di trebbiano abruzzese che si apre in un ventaglio di mela, fiori bianchi e pietra focaia. Un bel corpo dotato di una spina dorsale estremamente sapida e di una freschezza tagliente come una lama!

QUANDO

Durante le mattinate di primavera inoltrata, con l'arrivo dei primi soli, è tempo di organizzare le prime uscite fuori porta per raggiungere il mare più vicino alla vostra città. Con il vento tra i capelli e un buon amico che non incontrate da tempo, sedetevi in riva al mare e sorseggiate un buon bicchiere di Lama Bianco. Ci sarà da emozionarsi.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it