

Lama Bianco



INFO

Anate: 2020, 2021

Formato: 75 cl

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.

