Lusignolo

ROSATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigno: Montepulciano
Suolo: Marnoso, argilla con alternanza calcarea
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Pergola abruzzese o tendone
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento in vasche d'acciaio inox.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

FEUDO D'UGNI
Cristiana Galasso

PERCHÉ

Lusignolo di Feudo D'Ugni è un vino rosato intenso e leggiadro che profuma di terra e piccoli frutti rossi. In bocca si percepisce la carnosità, la pienezza e l'acidità, un vino delicato e intenso, composto in un'armonia tutta sua, specchio delle mani della vignaiola che lo produce. Dalla beva disarmante.

QUANDO

Una sera estiva in cui avete voglia di giocare, chiamate un gruppetto di amici, procuratevi un mazzo di carte e date inizio ad un bel torneo di scala quaranta. Abbinateci una bella bottiglia di Lusignolo e vedrete che ci sarà da divertirsi!

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