

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. Abbinategli una bella bottiglia di Lusignolo e vedrete che ci sarà da divertirsi!

