

Lucchetta

COLLI DI CONEGLIANO BIANCO D.O.C.G.

Bianco tranquillo

Uve

Manzoni bianco, Chardonnay, Sauvignon e Riesling renano; prodotte sui terreni collinari dell'Azienda utilizzando l'ottica della agricoltura ecosostenibile; vengono lasciate sur-maturare per concentrare sali ed aromi; quindi raccolte a mano con vendemmia differenziata e conferite direttamente in cantina.

Vinificazione

Macerazione pellicolare (contatto delle bucce con il mosto), pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione a bassa temperatura in vasche di acciaio inossidabile ed in fusti di rovere; affinamento di almeno sei mesi sui lieviti, parte in vasche di acciaio inossidabile (80%) e parte in barriques (20%). Tutto il processo di vinificazione viene condotto mediante l'ausilio del freddo in modo da preservare la fragranza e la genuinità del vino.

Contenuto alcolico

13°-13,5°

Bottiglia

Bordolese europea, tappo raso in sughero.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, intensamente floreale e fruttato con sentori di frutta tropicale, frutta candita, albicocca e fiori di campo con note derivanti dall'affinamento in legno quali vaniglia, cannella e tostato. In bocca ampio e delicato, molto salino e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come vino da tutto pasto, con zuppe, carni bianche, pesce e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

12-14 °C

