

# SUTTO



## LUCEPIANA

### SPUMANTE EXTRA DRY BLANC DE BLANC

Lucepiana Prosecco DOC Spumante Blanc de Blanc este un vin spumant italian de înaltă calitate, produs de Crama Suto Lucepiana în regiunea Prosecco DOC. Elaborat exclusiv din struguri Glera (soiul tradițional pentru Prosecco), acest vin se remarcă prin prospețimea sa vibrantă, finețea bulelor și aroma floral-fructată. Este ideal pentru ocazii festive sau ca aperitiv, dar se potrivește perfect și cu preparatele din bucătăria mediteraneană.

#### TERROIR

**VIILE:** Viile pentru Lucepiana Prosecco DOC sunt cultivate pe dealurile din regiunea Prosecco DOC, unde solurile argilo-calcaroase și clima temperată oferă condiții optime pentru coacerea lentă și echilibrată a strugurilor Glera. Plantate la altitudini moderate, viile beneficiază de expunere solară optimă și ventilație naturală, esențiale pentru menținerea acidității și a aromelor proaspete

**PERIOADA DE RECOLTARE:** Recoltarea strugurilor are loc manual, în prima jumătate a lunii septembrie, pentru a asigura păstrarea prospețimii și a acidității optime.

**VINIFICATIE:** După recoltare, strugurii sunt presați ușor pentru a obține mustul, care este fermentat la temperatură controlată. A doua fermentație are loc în autoclave, conform metodei Charmat, timp de cel puțin 60 de zile, pentru a dezvolta perlajul fin și persistent.

#### ASOCIERI CULINARE

Acest Prosecco este perfect ca aperitiv și se potrivește excelent cu preparate din pește, fructe de mare, risotto cu legume sau paste ușoare. De asemenea, completează armonios brânzeturile proaspete și salatele.



#### SOIURI DE STRUGURI

**100%** Struguri albi,  
predominant Glera

TIP DE VIN	FORMAT
Spumant blanc brut	0,75 lt

#### TEMP. DE SERVIRE

4-6 °C

#### ZAHAR REZIDUAL

13 gr/l

#### GRADUL ALCOOLIC

11% vol

#### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE :** Galben-pai strălucitor, cu reflexii verzui și perlaj fin și persistent.

**AROMA :** Nuanțe intense de flori albe (acacia, crin), fructe albe (măr verde, pară) și citrice (lămâie, grapefruit), completate de subtile tonuri minerale și migdale.

**GUST :** Echilibrat, cu o aciditate vibrantă și o dulceață subtilă, care se îmbină armonios într-un finish proaspăt și fructat.

## Vinuri de VIS

by DionysosCVS

### Vini Italiani Stupendi