

SUTTO



LUCEPIANA

LUCEPIANA SAUVIGNON

Vinul Lucepiana Sauvignon Blanc este un reprezentant elegant al soiului Sauvignon Blanc cultivat în nordul Italiei (IGT Trevenezie), unde terroir-ul conferă o combinație unică de intensitate aromatică și finețe teritorială. Culoarea sa galben-paielie tenuă reflectă tinerețea și proștețimea, iar aroma complexă îmbină note florale (flori de piersic) cu accente vegetale distinctive (salvie, urzică, ardei galben) și fructe exotice (fructul pasiunii). Gustul este proaspăt, echilibrat și avolgent, cu o persistență plăcută, ideal pentru consum tânăr, dar cu potențial de evoluție în complexitate pe parcursul a 2 ani de la recoltare.

TERROIR

VIILE: Viile destinate producției acestui Sauvignon au peste 20 de ani vechime și sunt cultivate utilizând sistemele de conducere sylvoz și guyot, menite să asigure randamente scăzute și o calitate superioară a strugurilor. Densitatea plantelor este de aproximativ 4.500 de butuci pe hectar, iar gestionarea acestora se realizează conform unui sistem sustenabil certificat, cu impact redus asupra mediului.

PERIOADA DE RECOLTARE: Strugurii sunt culeși manual în prima decadă a septembrie. Recolta este realizată la maturitate optimă pentru a păstra aciditatea și aroma caracteristică

VINIFICATIE: După o scurtă macerare la rece a strugurilor zdrobiți, urmează o presare delicată pentru a obține mustul de cea mai bună calitate. Fermentația alcoolică se desfășoară la temperatură controlată, iar vinul este menținut în contact cu drojdiile fine, cu bâtonnage periodic, până la momentul îmbutelierii, pentru a-i conferi complexitate și structură.



SOIURI DE STRUGURI

100% Sauvignon Blanc

TIP DE VIN
Vin alb sec

FORMAT
0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

8-10 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

12.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai cu reflexii verzui, indicând tinerețea și proștețimea vinului.

AROMA : Buchetul aromatic este moderat și tipic, evidențiind note de flori de piersic, alături de accente distinctive de salvie, caracteristice soiului Sauvignon Blanc.

GUST : La degustare, vinul se prezintă proaspăt, echilibrat și catifelat, evidențiind finețea și eleganța notelor vegetale. Persistența gustativă este bună, lăsând o impresie plăcută și îndelungată.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește perfect cu preparate din carne albă asezonate cu ierburi aromatice, ouă, aperitive și supe-cremă. Este deosebit de recomandat alături de mâncăruri pe bază de pește alb.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi