

CANTINE
LUPO ITALY

6 X 750 ML

CANTINE LUPO
CANTINE LUPO
ITALY

CANTINELUPO.COM

CANTINE
LUPO

6 X 750 ML

CANTINE LUPO

2015

CANTINE LUPO

LUPOBIANCO

LAZIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ITALY

BIANCO

CANTINE LUPO

LUPOBIANCO

BIANCO

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE *IGT Lazio bianco.* | **VITIGNO** *Vermentino, Viognier.* | **TERRENO** *Medio impasto tendente al limoso.* | **ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA** *Nord 80 m. s.l.m.* | **DENSITÀ** *5.500 per ettaro.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO *Guyot.* | **VENDEMMIA** *Raccolta manuale, con tavolo di selezione delle uve.*

TECNICA DI VINIFICAZIONE *Pressatura leggera delle uve in atmosfera controllata attraverso l'impiego di neve carbonica. La Fermentazione Alcolica e l'affinamento avvengono in acciaio. Dopo circa 5 mesi il prodotto viene imbottigliato e lasciato riposare per un ulteriore periodo in bottiglia.* | **GRADO ALCOLICO**

13,0% in Vol. | **COLORE** *Giallo con riflessi verdolini, limpido.* | **PROFUMO** *Al naso si presenta deciso con note agrumate, di arancia e pompelmo, per poi lasciare spazio a sentori di pesca matura.*

SAPORE *In bocca è di straordinaria acidità, supportata da una buona morbidezza, che integrata da una buona sapidità e mineralità lasciano il palato fresco ed in equilibrio.* | **BICCHIERE** *Calice di media ampiezza.* | **TEMPERATURA DI SERVIZIO** *10 - 12 gradi.* | **ABBINAMENTO** *Ottimo con pietanze a base di pesce, primi piatti a base di carni bianche o di verdure.*

NAME ... | GRAPE ... | SOIL ...

EXPOSURE AND ALTITUDE ... | PLANTING DENSITY ... | TRAINING TECHNIQUE ... | HARVEST ... | VINIFICATION ... | ALCOHOL

CONTENT ... | COLOUR ... | NOSE ... | PALATE ...

GLASS ... | SERVING TEMPERATURE ... | PAIRING ...

TECHNICAL INFORMATION