

LUCILLA - Vino Bianco di Erbaluce



100% ERBALUCE



6 MESI DI ACCIAIO + BOTTIGLIA

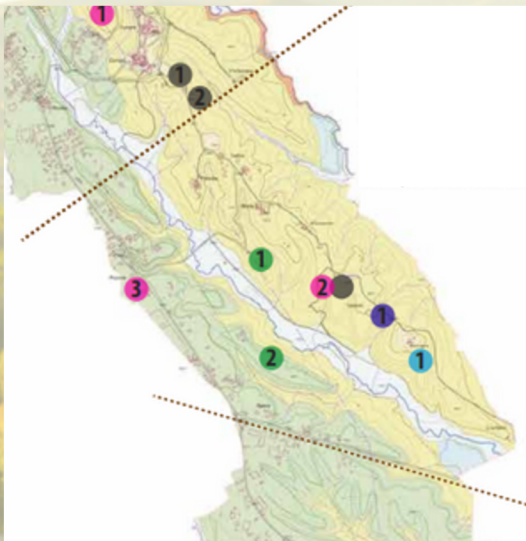
Da vitigno Erbaluce, Lucilla è delicato, piacevole e armonioso con buona acidità e sapidità.

Lessona - Alto Piemonte - Italia



PietroCassina
LESSONA

- 1 Chioso del Bosco
- 2 Chignalungo



● VIGNA

Alto Piemonte - Lessona

● IL SUOLO

Terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi dal colore arancio, giallo e marrone scuro.

Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino.

● **ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** rivolti da Sud-Est a Sud-Ovest

● **TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a spalliera

● **ALTITUDINE:** 290 m slm

● **DENSITA':** 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Prime due settimane di settembre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta e severa raccolta manuale dell'uva in vigna, in minute cassette di 7-9 Kg di capacità e susseguente ulteriore selezione in cantina.

LA VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta cernita su tavolo vibrante, avviene la diraspatura e soffice pigiatura, facendo confluire per caduta il succo e le bucce nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, al fine di trattenere al meglio i profumi e gli aromi.

Fermentazione per 7-10 giorni, a bassa temperatura, non superando i 18°C.

L'AFFINAMENTO

Il vino viene tenuto in vasca d'acciaio inox per alcuni mesi.

Si passa quindi all'imbottigliamento, cui segue il naturale periodo di affinamento.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

giallo paglierino con riflessi leggermente tendenti al verde

AL NASO

piacevoli note fruttate e floreali (biancospino e camomilla), sentori nostalgici di pane appena sfornato

AL PALATO

fresco, sapido e minerale, con una buona acidità che lo rende vivace e armonioso. Equilibrato, elegante e persistente

GLI ABBINAMENTI

Antipasti: aperitivi; carpaccio/tartare di tonno, salmone e branzino; insalata di mare; vitello tonnato.

Primi Piatti: risotto agli asparagi/limone; pasta con sughi di pesce/verdure; ravioli ricotta e spinaci, burro e salvia.

Secondi Piatti: pesci al forno o alla griglia (orata/branzino), pollo alle erbe aromatiche o scaloppine al limone, formaggi freschi o leggermente stagionati (robiola/tomini).

Potenziale di invecchiamento

Fino a 2-3 anni

Temperatura di servizio

8-10°C

**ALCOL 12,5%
PH 3.0-3.3
ZUCCHERO 1-2 g/L
RESIDUO**