



## ILLUMINATI Vini

Azienda Agricola  
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18  
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008  
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it  
www.illuminativini.it

# Lorè

### **Classificazione**

Vino da tavola da muffa nobile.

### **Provenienza**

Il vigneto Lorè è situato nel comune di Controguerra a 250 metri s.l.m. scendendo verso il basso, in una valle il cui sottosuolo favorisce lo sviluppo della muffa nobile.

### **Composizione del sottosuolo**

Terreno di medio impasto ricco di umidità nell'immediato sottosuolo.

### **Uvaggio**

Trebbiano d'Abruzzo e Sauvignon.

### **Caratteristiche degli impianti**

Il vitigno trebbiano d'Abruzzo è allevato con il sistema a pergola abruzzese con un'intensità d'impianto di 1.100 ceppi per ettaro (3m x 3m), mentre il vitigno sauvignon è allevato con il sistema a controspalliera (3m x 1,5m), circa 2.200 ceppi per ettaro.

### **Epoca di raccolta e vinificazione**

La vendemmia è tardiva, in genere nei mesi di novembre-dicembre e si realizza in più tempi, scegliendo grappoli o parte di essi maggiormente attaccati dalla muffa nobile. Le uve raccolte, molto ricche di zuccheri vengono pigiate in modo soffice ed il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox. Dopo la fermentazione il vino viene travasato in carati di rovere francese da 225 litri dove rimane circa 12-14 mesi.

### **Caratteri organolettici**

Colore: dorato che assume riflessi più intensi, più carichi col passare degli anni.

Profumo: intenso bouquet di miele, fiori e vaniglia.

Gusto: dolce e pieno, buon corpo e giusto equilibrio tra acidità, alcol e zuccheri.

### **Gastronomia**

Si accompagna a formaggi con muffa e fegato d'oca. È un vino da meditazione.

### **Dati analitici**

Alcol 13,00% vol +3

Acidità totale 5,10 g/l

