



Lumeggio

di Rosa

Classificazione

V.Q.P.R.D. Cerasuolo d'Abruzzo Doc
Lumeggio di Rosa.

Provenienza

Vigneti situati a Controguerra, sull'andamento collinare che declina in Adriatico.

Composizione del sottosuolo

Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.

Uvaggio

Montepulciano 100%.

Caratteristiche degli impianti

I vigneti sono allevati con il sistema a pergola abruzzese 3mx3m e quindi circa 1.100 ceppi per ettaro, sono tutti in giacitura.

Epoca di raccolta e vinificazione

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di settembre, dopo una scrupolosa selezione vengono dirasate, pigiate e poste a vinificare in presenza della buccia per un periodo breve, 15 ore circa, a bassa temperatura in modo da estrarre gli aromi varietali. Si procede, quindi, ad una normale vinificazione, cosiddetta fermentazione in bianco, a temperatura controllata e lieviti selezionati.

Caratteri organolettici

Colore: ricorda la ciliegia, lucido, brillante.

Profumo: floreale, distinto, caratteristico e persistente.

Gusto: secco, fresco, stoffa delicata con buona persistenza gustativa.

Gastronomia

Si accompagna ad antipasti, salumi leggeri, formaggi dolci, piatti a base di pesce e carni bianche, sformati di verdure.

Dati analitici

Alcol 12,50% vol

Acidità totale 6,00 g/l

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

