



Lumeggio

di Bianco

Classificazione

V.Q.P.R.D. Controguerra Bianco Doc
Lumeggio di Bianco.

Provenienza

I vigneti sono nel comune di Controguerra a 270 metri s.l.m.

Composizione del sottosuolo

Terreno abbastanza sciolto con piccoli quantitativi di argille.

Uvaggio

Trebbiano d'Abruzzo 70%, Passerina 15% e Chardonnay 15%.

Caratteristiche degli impianti

I vigneti sono allevati in parte a tendone con 1.100 ceppi per ettaro e parte a filare (Controspalliera) con 2.200 ceppi per ettaro. L'esposizione è in parte a nord-est ed in parte a sud- ovest.

Epoca di raccolta e vinificazione

Le uve per il Lumeggio di Bianco vengono vendemmiate, dopo una scrupolosa cernita, nell'ultima decade di settembre ad eccezione dello Chardonnay che viene raccolto prima, in genere fine agosto inizio settembre. Vengono diraspate, pigiate in modo molto soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox temocondizionati in modo da controllare la temperatura di fermentazione tra i 18 ed i 20 gradi centigradi.

Caratteri organolettici

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo: fruttato, floreale, fiori bianchi, delicato.
Gusto: secco, fresco, di naturale persistenza gustativa con caratteri di distinzione e raffinatezza.

Gastronomia

Si accompagna con piatti a base di pesce, insalata di mare, antipasti, minestre.

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

