

72 FILARA LUCIDO

VITIGNO

Lucido clone del catarratto

TIPOLOGIA

Bacca bianca

TERRENO

Parcella singola. Misto, con parti argillose

VIGNETI

Allevati a contropalliera

VENDEMMIA

I decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura molto soffice delle uve e lenta fermentazione a 15°C per circa 14 giorni

MATURAZIONE

In vasche di cemento

AFFINAMENTO

Per sei mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino carico

PROFUMO

Intensamente fruttato con note di pesca gialla, albicocche e leggeri sentori di erbe aromatiche

SAPORE

Complesso ed elegante, lunga persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna bene piatti di pesce grigliato, vari tipi di pasta e verdure grigliate



GRADO ALCOLICO

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C



PREMI

2016

Decanter - World Wine Awards - Commended

72 FILARA LUCIDO

GRAPE VARIETY

Lucido clone del catarratto

TYPE

White

SOIL

Single vineyard. Mixed, with a certain percentage of limestone

VINEYARD

Vertical shoot positioning trellised vines

HARVEST

Beginning of September

VINIFICATION

Very soft pressing and slow fermentation for about 14 days at 15°C

AGEING

At controlled temperature in steel and then in big oak casks for three months

BOTTLE AGEING

Six months



TASTING NOTE

COLOR

Straw yellow

BOUQUET

A wonderful harmony of ripe yellow peach, apricots and aromatic herbs

FLAVOUR

Complex and elegant, extremely long finish



RECOMMENDED WITH

This wine is great as a sipping wine, but it also pairs well with grilled fish, all kind of pasta and grilled vegetables



ALCOHOL CONTENT

13 % vol.

SERVING TEMPERATURE

10° C



PRIZES

2016

Decanter - World Wine Awards - Commended