

TENUTE
FASOLI



Lorena



LORENA 980

DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Varietà uve: Müller Thurgau ed Incrocio Manzoni.

Comuni: Ferrara di Montebaldo 980 m s.l.m.

Densità ceppi: 6000.

Sistema di allevamento: Guyot.

Età viti: 3 anni.

Superficie vigneti: 3 ha.

Tipologia del suolo: Franco Limoso.

Bottiglie prodotte: 10000.

Vigneto: Biologico.

Vendemmia: Vendemmia a mano in bins da 200 kg.

Vinificazione: In botti di acciaio.

Affinamento: 4 mesi in acciaio.

Maturazione: 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Giallo tendente al verde smeraldo; dal gusto rotondo ma nel contempo vivace, sapido e minerale; con profumo intenso ed aromatico con note di uva spina e ribes bianco, sambuco, camomilla e artemisia. Dona sensazioni uniche date dall'altitudine del vigneto.

Ottimo anche come aperitivo.

Abbinamento: Cibi delicati e raffinati come pesce e crostacei, verdure.

Come servire: 10/12° C in ampi calici.

Gradazione alcolica: 13% vol.