



TENUTE  
**FASOLI**  
*Lorena*  
vignaiola



## 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.