

“LUSAREIN” 2014

Vitigno:	Timorasso 100%;
Vino:	Colli Tortonesi “Terre di Libarna” Spumante
Esposizione vigneti: Tipologia del terreno:	Sud – Sud Ovest; Argilloso, calcareo con tessitura di medio impasto;
Densità di impianto:	4.000 piante/ettaro;
Tecnica di coltivazione:	Massima cura dei vigneti, potatura corta “Guyot classico” diradamento delle uve e coltivazione nel rispetto dell’ambiente;
Vendemmia:	1° decade Ottobre 2014 manuale in cassette
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata, permanenza sulle fecce fini con “Batonnage” programmati. Presatura di spuma in autoclave 2° decade Maggio 2015 ,sei mesi di invecchiamento in recipiente chiuso
Gradazione:	12,5% vol;
Colore: Aspetto visivo: Profumo: Gusto:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli ; Spuma leggera con perlage fine persistente Delicato con sentore di agrumi e note minerali Sapido, fresco, gradevole con un’ottima acidità ed un leggero retrogusto amarognolo
Temp. di servizio: Abbinamenti:	6° - 8° C; Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, primi e secondi piatti di pesce, risotti, carni bianche;
Numero di bottiglie: Tipo di bottiglia: Confezione:	4000 Champagne leggera Cartone da 6 bottiglie

POGGIO AZIENDA VINICOLA Loc.Colombaie 1 15060 Vignole Borbera AL
Tel.0143 67106 fax 0143 630587 e-mail az.vinicolapoggio@libero.it

WWW.POGGIOVINI.IT  TerrediLibarnaTimorasso  TimorassoPoggio