

*Fermo, Spumante o....Frizzante!
Il perlage armonioso, delicato e femminile del prosecco
DOC racchiuso nell'elegante design Lucepiana.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino brillante.

Profumo

Una fragranza fine ed armoniosa rivela sentori di pera e pesca, accompagnati da profumi di fiori di campo.

Sapore

Asciutto ed armonico, piacevolmente fresco.

Tipologia produttiva

Pressatura soffice delle uve e separazione immediata del mosto fiore da raspi e bucce sono le prime fasi a cui segue la prima fermentazione a bassa temperatura. La rifermentazione avviene in autoclave con lieviti selezionati fino al raggiungimento di circa 2,5 atmosfere.

Dati tecnici

Alcool 10,50% Vol.

Residuo zuccherino: 11-13 g/L

Vigneti

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato, età media dei vigneti 15 anni, densità impianto circa 4000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Seconda decade di settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di pronta beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo come aperitivo, accompagna piatti leggeri. Grazie alla sua bollicina sottile è particolarmente adatto a risotti di verdure, vellutate e pesce bianco.

Servizio

Va servito fresco, alla temperatura di 6-8°C; preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Prosecco Frizzante DOC

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	19	5	95	570

Firm, sparkling or....Semi- sparkling! The balanced, delicate and feminine perlage of a Prosecco DOC held in the elegant Lucepiana bottle.



DATA SHEET

Color

Brilliant straw yellow.

Nose

A graceful and balanced aroma reveals scent of pear and peach, combined to perfumes of wild flowers.

Taste

Dry and harmonious, pleasantly fresh.

Method of production

Soft pressing of the grapes is immediate followed by the separation of the must from the stems and skins, then a first low temperature fermentation takes place. The second fermentation in pressurized vats with selected yeast carries on until we reach 2,5 atmosphere.

Technical data

Alcohol 10,50% Vol.

Residual sugar: 11-13 g/L

Vineyards

System of breeding: Guyot and cordon scalloped, average age of the vineyards 15 years, densifies plant about 4000 strains hectare.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony in surface, in depth predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

Second decade of September.

Grape

Glera.

Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent for the aperitif, it pairs light dishes. Thanks to its thin perlage, it matches particularly well vegetable risottos, thick soups and white fish.

How to serve

At 6-8 °C and preferably in the bucket with ice.

How to list on wine menù

Lucepiana - Prosecco Frizzante DOC

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	19	5	95	570