

Cuvée Lône

Scheda Tecnica vino



Varietà di uva

- Clairette 40%
- Grenache blanc 20%
- Bourboulenc 30%
- Ugni Blanc 10%



Terroir

- Terreni argillosi e sassosi.



Vinificazione
Affinamento

- Raccolta manuale.
- Pressatura diretta e raffreddamento.
- Fermentazione a temperatura controllata: 1 mese.
- Tino di acciaio inox.
- Affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio inox.

Degustazione e conservazione



Colore

- Chiaro, limpido, brillante con riflessi dorati.



Naso

- Fiori bianchi di alberi da frutto (nettarine) e sentori esotici ibisco e acacia.



Bocca

- Fresco, vivace, di lunga durata e ben equilibrato con l'alcol.



Conservazione

- **Da bere entro un anno dall'imbottigliamento.**
- Abbinamenti: Come aperitivo o antipasto con crostacei. Servire a 12°C.

