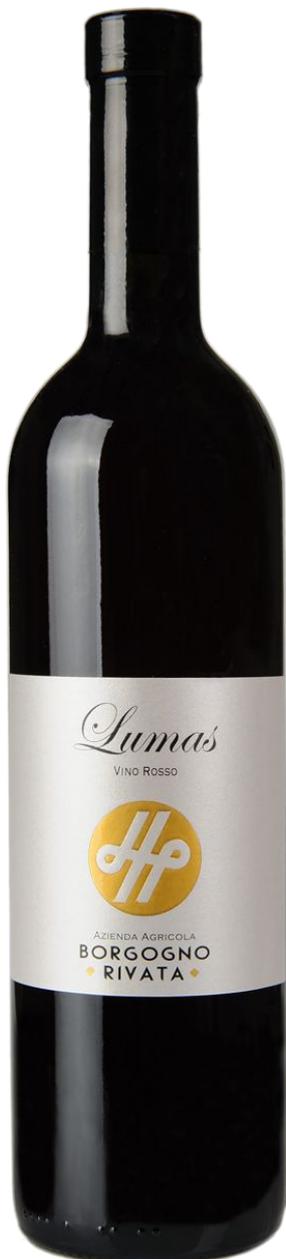


AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
◆ RIVATA ◆

Vino Rosso Lumas

Un rosso particolare, a base di uve Pelaverga. E' fresco, beverino, con una gradazione alcolica importante. A differenza della maggior parte dei rossi, si può bere anche fresco. Il suo colore è rosso rubino con riflessi violetti, il profumo è vivace, intenso e fragrante, di frutta. In particolare si distingue una nota speziata di pepe bianco. Il sapore è secco, fresco e armonico. Da abbinare ad antipasti, primi leggeri, pesce e formaggi. Temperatura di servizio 14 / 18 °C.



Informazioni di base

Nome del prodotto: Lumas
Denominazione: vino rosso
Classificazione: -
Colore: rosso

Tipologia: fermo
Paese/Regione: Piemonte / Italia
Alcool svolto: 13,50
Numero di bottiglie prodotte: 2.000

Vinificazione

Metodo: pigiatura, diraspatura e macerazione in presenza delle bucce per 8 / 10 giorni ad una temperatura massima di 25 - 27 °C
Temperatura: 28 °C
Durata: 10 / 12 giorni
Malolattica: svolta

Affinamento: acciaio
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Vigna

% Uva/Vitigno: 100% pelaverga
Terreno: medio impasto
Esposizione: sud-est
Metodo di Allevamento: guyot

Anno d'impianto: 1990
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Roero

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 10 / 15 anni
Dimensione del turacciolo: 24 x 44 mm

Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese castello