

Lumina Pinot Grigio

DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le uve provengono dalle migliori aree vitivinicole del Veneto e Friuli Venezia Giulia, regioni famose per la produzione di vini bianchi freschi. Altitudine: 150-250 mt. Suolo: abbondante in argilla e calcare, con presenza di sabbia e ghiaia



UVAGGIO: 90% Pinot Grigio, 10% Sauvignon Blanc

TIPO DI AFFINAMENTO: acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino intenso.

Aroma: il bouquet si apre con sentori fruttati intensi di pesca bianca seguite da note di fiori di campo. Il finale è leggermente mentolato.

Degustazione: al palato questo Pinot Grigio è deciso e strutturato con note minerali. Il sorso è vibrante, lungo e appagante.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo essere state raccolte e diraspate, vengono raffreddate e poi pressate delicatamente. La fermentazione alcolica e il successivo affinamento avvengono in tini di acciaio inox termo-controllati.

PUNTI CHIAVE

- Un bianco di grande piacevolezza, ma di grande personalità, perfetto da abbinare con piatti a base di pesce alla griglia o primi di mare.
- Il quarto di luna dell'etichetta rappresenta l'antico simbolo alchemico per il satellite della Terra e pone l'attenzione sull'importanza delle fasi lunari per la vita della pianta.

PRIMA ANNATA: 1991

RUFFINO
1877