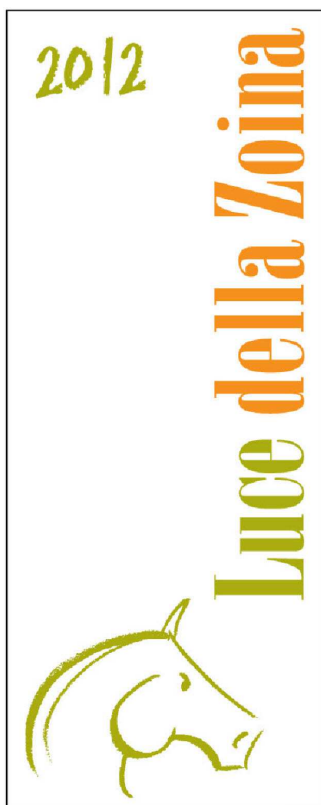


# Luce

Colline Novaresi d.o.c. - Bianco

Vendemmia 2012



**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi verde-oro, il profumo è fragrante, intenso, il bouquet è ampio e ricorda il profumo del fieno maggengo e degli agrumi maturi. In bocca è elegante, sapido, corposo con finale lungo tipico di mandorla.

**Vitigno:** Erbaluce 100%.

**Vinificazione:** pressatura soffice in pneumopressa, fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata e costante di 17°, fermentazione malolattica svolta.

**Affinamento:** in acciaio per tre mesi.

**Data di imbottigliamento:** 25 febbraio 2013

**Dati analitici:**

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13,40%

Acidità totale 5,4 g/l.

Anidride solforosa totale di 80 g/l.

Estratto secco 20,2 g/l.

**Produzione:** 2.500 bottiglie da 750 ml.

**Potenziale di invecchiamento:** 2 anni.

**Temperatura di servizio:** 11°

**Lotto:** 13/040

**I vini elaborati nella nostra cantina non vengono filtrati, consigliamo quindi di scaraffare in quanto potrebbero essere presenti sedimenti naturali.**



di Da Pos Daniela  
Via Ronchetto, 5 - 28047 Oleggio (NO) - Tel. 335.6350692  
www.cascinazoina.it e-mail: info@cascinazoina.it