

Luce

Colline Novaresi d.o.c. - Bianco

Vendemmia 2014



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

Vitigno: Erbaluce 100%.

Vinificazione: pressatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata e costante di 16°, fermentazione malolattica non svolta.

Affinamento: in acciaio per quattro mesi.

Data di imbottigliamento: 5 maggio 2015

Dati analitici:

Titolo alcolometrico volumico effettivo 12,40%

Acidità totale 6,0 g/l.

Anidride solforosa totale di 24 g/l.

Estratto secco 23,1 g/l.

Produzione: 1.106 bottiglie da 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 5 anni.

Temperatura di servizio: 11°

Lotto: 15/130

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