

# VINO BIANCO "LÜM" ventiquattro

**Denominazione:** Vino da Tavola Bianco Macerato

**Composizione:** Erbaluce 100 %

**Gradazione:** 12,5 % vol

**Età media delle viti:** 30 anni

**Vigna:** Cavenago, 300 m s.l.m., esposizione sud-ovest, argille

**Vinificazione:** diraspatura delle uve e fermentazione spontanea utilizzando l'antica tecnica del pied de cuve, senza controllo della temperatura. Le bucce vengono lasciate in macerazione per tutto il periodo fermentativo (circa 8/9 giorni). Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in acciaio. Senza solfiti aggiunti. Non filtrato.



**Bottiglie prodotte:** 385 da 75 cl (L. 15625)

**Note di degustazione:** Colore giallo ambrato con riflessi aranciati. Al palato è strutturato, ampio, sapido e con un piacevole tannino. Al naso ha note di erbe aromatiche, miele, frutta a polpa bianca.

**Abbinamenti:** carni bianche, pesce, formaggi, cucina orientale.

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°.

**Note:**

**Ingredienti:** uve a bacca bianca (Erbaluce 100%), SOLFITI.

Valori nutrizionali medi per 100 mL	
Energia	318 kJ / 77 kcal
Grassi di cui saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri polioli	2,0 g 1,1 g 0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g