

# LUCCHINE

## Valpolicella DOC



Lucchine è un Valpolicella fresco e fruttato, idoneo a tutto pasto.



### Uvaggio

- 25% Corvina
- 25% Corvinone
- 30% Rondinella
- 10% Molinara
- 10% Altre varietà tradizionali

### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Inizio ottobre

#### Diraspapigiatura

#### Fermentazione alcolica e macerazione

8 giorni a 28°C

#### Fermentazione maloattica

#### Chiarificazione e stabilizzazione in tank

#### Imbottigliamento

2 mesi di affinamento in bottiglia



### Dati chimici

- Alcol: 12,5%
- Zuccheri: 0,5 g/l
- Acidità totale: 6,2 g/l
- Estratto netto: 29 g/l



### Durata nel tempo

Pronta beva, fino a 5 anni



### Formati

750 ml



### NOTE VINICOLE

#### Suolo

Argilloso e calcareo

#### Densità di impianto

4000 piante/ettaro

#### Età del vigneto

25 anni (età media)

#### Allevamento vite

Pergoletta trentina

#### Potatura

14-18 gemme/pianta

#### Produzione

10000 kg/ettaro



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ciliegia, ribes rosso e fragola

Pepe

Vivace acidità ben bilanciata  
con alcolicità e struttura tannica succosa

Fruttato e fresco



Website



Video

@TedeschiWines



Pasta

Carni bianche



12°-14°C

