



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



Diraspapigliatura

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



Website



Video

@TedeschiWines



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



Pasta
Carni bianche



12°-14°C

