



“L”

VINO ROSATO fermo

STORIA DEL VINO: le uve Merlot provenienti dall’Azienda Luzzano, posizione sud-ovest, sono state scelte per il nostro “L” nella ricerca del vitigno più adatto per un vino di particolare morbidezza. La “L” di Luzzano lo caratterizza come immagine.

VITIGNO: Merlot 100% dal vigneto chiamato Fracchioni.

IL NOME: “L” la lettera elle è quella che caratterizza Luzzano

VINIFICAZIONE: le uve pigia-dirasbate vengono lasciate a contatto delle bucce per 24 ore con macerazione a freddo. Spillatura del succo e sua fermentazione fino a totale esaurimento degli zuccheri.

CARATTERISTICHE: si presenta di colore rosa carico, unisce la freschezza normalmente caratteristica dei vini bianchi a una leggera tannicità e maggiore corposità tipica dei rossi. Gusto morbido ed elegante, profumo intensamente fruttato.

COME SERVIRLO: va servito ad una temperatura di 8/10 gradi C.

ABBINAMENTO: antipasti, carni bianche e pesce.

CONSERVAZIONE: si conserva perfettamente per 3/4 anni.

CONFEZIONE: bottiglia bordolese da 750 ml. Cartoni da 6 bottiglie/12 bottiglie su richiesta.

