

TENUIS

Il vigneto della Fattoria Lucciano sorge su un altopiano della valle del Tevere, dove il tufo della Tuscia incontra l'argilla della Sabina. E' qui che nasce questo vino rosso dal carattere forte e deciso ma allo stesso tempo morbido, delicato, tenue.

Vitigni: Montepulciano , Sangiovese

Tipo di terreno: tufaceo , argilloso

Sistema di allevamento: pergola

Metodi di difesa: trattamenti preventivi con rame e zolfo

Epoca di vendemmia: fine settembre , inizio ottobre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette

Vinificazione: l'uva viene diraspata e sottoposta a pigiatura. A questo punto il mosto viene posto a fermentare con le bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Qui rimane per circa 2 settimane ad una temperatura di 28 gradi.

Durante questo periodo vengono effettuati tre rimontaggi al giorno al fine di ottenere un ottimale estrazione di colore e aromi.

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 6 mesi in barrique, 2 mesi in bottiglia.

Alcool: 13% Vol

Note sensoriali:

Colore: rosso rubino , limpido.

Profumi: frutti rossi, lampone , ribes, fragoline di bosco, petalo di rosa, nota balsamica.

Gusto: buon corpo, equilibrato, persistente, tannino morbido.

Abbinamenti: si abbina bene a primi piatti con sughi di carne , abbinamento tipico è con l'abbacchio alla scottadito.

Temperatura di servizio: 15 – 16 °C

