

Lucchine

Valpolicella DOC Classico

Lucchine è il nome del vigneto dal quale provengono le uve: è situato in pianura ai piedi delle colline di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella storica. Da questo vigneto, grazie anche alla particolare vinificazione applicata alle uve, si ottiene un Valpolicella Classico fresco e fruttato, idoneo a tutto pasto.



Note viticole

Suolo: argilloso e calcareo di origine alluvionale, ricco in scheletro.
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.
Varietà uve: 25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% Rossignola, Negrara, Dindarella.

Tecnica di produzione

Vendemmia: inizio ottobre.
Diraspigiatura
Fermentazione alcolica e macerazione: 8 giorni/temperatura 23-25° C.
Fermentazione malolattica
Chiarificazione e stabilizzazione chimica in tank
Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino intenso. Limpido e trasparente.
Olfatto: è fresco, giovane con note di ciliegia e ribes rosso.
Gusto: vivace l'acidità, ben bilanciata con la struttura e l'alcolicità. La retro-olfazione conferma le note al naso. Valpolicella giovane, piacevole ed elegante.
Durata nel tempo: nonostante sia un vino di pronta beva, può essere conservato per 5 anni.
Abbinamenti: pasta, carni bianche, pasti leggeri in genere.
Servire a: 14° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 13
Zuccheri (g/l): 1,7
Acidità totale (g/l): 5,8
Estratto netto (g/l): 29,7
Polifenoli totali (mg/l): 1600

Formati: 750 ml