



Lucrezie Bianco IGT



E' il vino di tutti i giorni, ottenuto da diversi tipi di uve a bacca bianca, tra cui Trebbiano e, in piccola parte, Grechetto.

La pressatura delle uve non è molto forte, per garantire al prodotto una buona qualità. Successivamente il mosto viene sgrondato e portato ad una temperatura di circa 14 °C.

Dopo 24 ore viene travasato il limpido ottenuto e convogliato nelle vasche termocondizionate di fermentazione in modo tale da consentire una fermentazione controllata a 16 °C al termine della quale si opera un primo travaso in modo da eliminare la feccia di fermentazione.

Il risultato è un vino piacevole, fresco e facile da bere. Servire a 10-12°.

Scheda Tecnica

Categoria: I.G.T.

Zona: UMBRIA

Altitudine: 300 mslm

Uve: Grechetto, Trebbiano e Garganega

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 130 qli

Epoca di vendemmia: 20 settembre / 5 ottobre

Vinificazione: pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata 15-16°C

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 11,5 / 12,0%

Abbinamento consigliato: antipasti, minestre, carni bianche, pesce e frutti di mare

Temperatura di servizio: 8-10°C

Colore: bianco con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato intenso, persistente

Gusto: si presenta con acidità equilibrata, fresco



Lucrezie Bianco IGT



Le Lucrezie Bianco IGT is an everyday wine made from a selection of white grapes, including Trebbiano and Grechetto. The pressing of the grapes is quite soft to guarantee good quality to the product. Following the pressing phase, the must is kept at around 14 °C.

After a full day the wine is transferred to thermo-controlled fermentation vats to guarantee a controlled fermentation process at 16 °C. Finally, the product is filtered of any fermentation dregs.

The resulting wine is a pleasant, approachable and fresh white that is ideally served at 10-12 °C.

Data Sheet

Classification: I.G.T.

Production zone: UMBRIA

Altitude: 300 m above sea level

Grapes: Grechetto, Trebbiano, Garganega

Spacing: mt 3x1

Density cultivation: 3.300 vines per hectare

Cultivation: spurred cordon

Yield per hectare: 13 tons

Harvesting: 20th September – 5th October

Vinification: soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 15°-16°C

Ageing: steel

Alcoholic content: 11,5 / 12,0%

Gastronomic combinations: Starters, soups, white meat, fish, mussels

Serve temperature: 8°-10°C

Colour: white with greenish reflections

Bouquet: intensely fruitily, persistent

Favour: balanced acidity, fresh