

LAVI SPUMANTE DEMI SEC ZIBIBBO

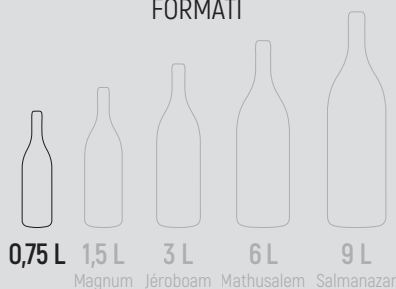
100% Zibibbo



GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



Lavi è un nome di fantasia che celebra in maniera autentica e identitaria il comune di Vita, esaltando il profondo legame con il culto ultrasecolare della vite. Fruttato, floreale ed elegante. Uno spumante Demi Sec ottenuto da uve Zibibbo, dalla spiccata piacevolezza olfattiva, che esalta l'anima autentica di questo vitigno autoctono. Questa cuvée nasce da uve raccolte manualmente e spumantizzate secondo il metodo Charmat. Sapido, equilibrato, il Lavi Zibibbo è caratterizzato da un perlage fine e persistente. Le intense note floreali e l'ampio ventaglio aromatico lo rendono adatto per occasioni gioiviali e di festa. Uno spumante caratterizzato da un bouquet gradevole e fruttato di pesca bianca, albicocca e ananas con sentori morbidi di fiori d'arancio e gelsomino. La spiccata complessità aromatica e il finale lungo e persistente lo rendono un vino armonico e dal grande fascino.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

35.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita-Segesta.

ALTITUDINE

400 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura a Guyot.

CEPPI/HA

3.000.

RESA UVA Q.LI/HA

70.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Seconda metà di settembre.

DATI ENOLOGICI

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 40% del limite massimo.

SPUMANTIZZAZIONE: Le uve sono raccolte a fine agosto. Dopo la pigiatura soffice e delicata delle uve (0,2 BAR), il mosto viene illimpidito per 24 ore a 12° C. Il mosto fermenta a bassa temperatura, così da

esaltare gli aromi varietali. La spumantizzazione viene svolta con il metodo charmat.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino, limpido.



PROFUMO

Un'iniziale e piacevole profumo agrumato di limone e cedro si unisce alla delicatezza cristallina dell'aroma fruttato di albicocca e ananas.



GUSTO

Al palato morbido e piacevole. L'equilibrio tra dolcezza e sapidità lo rende un vino armonico e intrigante. Il finale è lungo e persistente.



ABBINAMENTI

Ideale con torte salate, primi e secondi di pesce. Si sposa bene anche con dolci di cioccolato.