



PIERINI & BRUGI

Lillatrino

Montecucco DOC Vermentino

Da Agricoltura Biologica

È un vino ottenuto esclusivamente da uve Vermentino. Deve il suo nome dalla presenza imponente attorno al vigneto di arbusti rigogliosi di lillatro, essenza tipica della macchia mediterranea che rappresenta, con la particolarità delle sue foglie carnose, lisce e di un meraviglioso colore verde chiaro lucido, l'idea di giovinezza, freschezza ed equilibrio che ricordano i riflessi caratteristici e le note erbacce del vino vermentino.

Uvaggio

Il Vermentino è ottenuto dalle uve dell'omonima varietà raccolte manualmente nei propri vigneti, con un'accurata cernita, privilegiando i grappoli più maturi e sani. I vigneti dai quali si ottiene questo vino sono giovani, con un potenziale enorme, conferitogli dal tipo di terreno di medio impasto, povero di sostanze organiche e minerali vocato per produzioni con rese basse e di elevata qualità.

Vinificazione

Il procedimento ha inizio con la pigiadiraspatura delle uve giunte in cantina raccolte nelle prime ore del mattino per preservarne gli aromi, in piccole cassette subito dopo la raccolta. Si prosegue con una pressatura soffice dalla quale si ricava il mosto fiore che verrà avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio di piccole dimensioni mantenendo la temperatura di fermentazione costante a 18° C consentendo la massima espressione dei profumi varietali ed un'ottimale evoluzione del vino.

Affinamento

Il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Prima della commercializzazione completa il proprio affinamento per almeno 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.
Profumo molto intenso con sentori spiccati fruttati e floreali. Sapore morbido, avvolgente con una giusta acidità che ne permette un'ottima persistenza gustativa.
Da consumarsi d'annata, comunque la buona struttura gli conferisce una discreta longevità.

Abbinamenti

Gastronomici

Si accompagna molto bene a tutti i piatti a base di pesce, in particolar modo ai crostacei.
Si adatta bene anche ai primi piatti in genere ed ai formaggi freschi.

Produzione: 3.000 bott.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

