



# LEFRIC

Trebbiano DOC BIO

## SCHEDA TECNICA

Varietà: Trebbiano e Malvasia;

Età dei Vigneti: Trebbiano 52 anni, Malvasia 35;

Area di produzione: Colli del Tronto, Piceno, Marche;

Altitudine: 180 m slm;

Esposizione: est, nord-est;

Suolo: medio impasto tendente all'argilloso;

Sistema di allevamento: controspalliera, potatura a guyot bilaterale;

Tecnica di conduzione: biologica certificata UE;

In vigneto: potatura secca e verde, defogliazione e diradamento effettuati manualmente;

Resa: 60-80 q.li /ettaro;

Raccolta e selezione: manuale, in piccole cassette da 18 kg;

Vinificazione: 2 giorni di macerazione, fermentazione spontanea senza controllo della temperatura;

Affinamento in cantina: dieci mesi sur lies, con batonnage, in piccoli tini d'acciaio;

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi;

Alcool: 13% vol.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino carico con riflessi oro;

Al naso: Di notevole complessità, emergono note fragranti, speziate e di frutta secca con nuance minerali e di erbe aromatiche;

Gusto: gusto intenso con buona freschezza rinforzata da richiami minerali. Finale lungo e sapido.

## SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 13°C; Abbinamenti: vino eclettico, accompagna portate a base di pesce, finanche grigliato, esprime il massimo anche con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

## ORIGINE DEL NOME

Lefric: un omaggio al carattere sincero, libero ed irriverente di questo vino.

I nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti di origine chimica o animale.