



LEFRIC

Marche Bianco IGT BIO

SCHEDA TECNICA

Varietà: Trebbiano e Malvasia;
Età dei Vigneti: Trebbiano 58 anni, Malvasia 40;
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: 10 giorni di macerazione in anfora di terracotta, fermentazione spontanea senza controllo della temperatura;
Affinamento in cantina: dieci mesi sur lies con batonnage, in anfora di terracotta;
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.