

Conte Lucio

Bellanotte



È un vino di uno splendido e lucente color ramato il Conte Lucio, che mostra salda consistenza nel calice, risultato che rispecchia in pieno l'andamento climatico della vendemmia. Ha impatto olfattivo intenso, di fieno secco, di fiori di sambuco e di rose tea essiccate, seguiti da note fruttate di mela renetta e di cachi, con lievi reminescenze di frutti secchi quali mandorle e noci. Al gusto si conferma intenso, caldo e corposo, sostenuto da buona spalla acida e soprattutto da pronunciata sapidità. Il suo finale è caratterizzato dalle note già apprezzate all'olfatto, che si ripropongono nello stesso ordine e persistono a lungo nel retronaso, indugiando financo troppo intensamente. Il ricordo che il Conte Lucio lascia di sé, è comunque quello di un vino peculiare, raro, vero, sicuramente da non perdere.

This wine is splendid, lightly, amber colour, with great consistence in the glass. Intensive smell, dry hay, flowers of elder and dried tea rose, followed by fruit aromas of apple, with light tones of dried fruits as almonds and nuts. Palate: intensive, warm, solid body, with good acidity and sapidity. The finish is characterized by the same notes you have to the smell, in the same order and they continue for a long time with great intensity. The memory that leaves this wine Conte Lucio is that of a rare and real wine.



Conte Lucio

| | |
|---------------|--|
| Denominazione | Venezia Giulia, Indicazione geografica tipica |
| Uvaggio | Pinot Grigio 100% |
| Vendemmia | Nel mese di Ottobre |
| Vinificazione | Le uve raccolte in cassetta vengono selezionate, di seguito diraspate e lasciate a contatto della buccia per circa 48 ore seguendo la tecnica MPF. Dopo questo periodo il mosto e le bucce vengono portati in pressa per una pressatura soffice, da qui la divisione dalla buccia. Si procede con la fermentazione a temperatura controllata di 18° C. |
| Gradazione | 13% vol. circa |
| Affinamento | Legno 100% |
| Abbinamento | Abbinandolo a piatti succosi quali minestre di legumi, tortelli di zucca burro e salvia, boudin blanc con composta di mele o umidi di carni bianche cucinate con verdure. Da servirsi fresco a circa 10-12° C, in calici dalla forma a tulipano lievemente svasato in alto. |

| | |
|----------------|---|
| Classification | Venezia Giulia, Indicazione geografica tipica |
| Blend | Pinot Grigio 100% |
| Harvest | In October |
| Vinification | Wine making: grapes are picked up manually and put into boxes and destemmed through a crusche-destemmer. The mixture of juice and skins go into stainless steel tanks of 20hl capacity: with MPF system, using carbon dioxide snow (- 80° Centigrade) the mixture reaches the temperature of 0° centigrade for a couple of days. After 48 hours the mixture of juice and skins go into a horizontal press and through a soft pressing the juice is separated from the skins. When the temperature increases, it begins a temperature controlled fermentation at 18° Centigrade. |
| Alcohol | Approx. 13% vol. |
| Maturation | Oak barrels 100% |
| Best with | Succulent dishes as legume soups, dishes with pumpkin, butter and sage, boudin blanc with apple compote, white stewed meat with vegetables. Served to a temperature of 12° Centigrade, in long-stemmed tulip-shaped glass. |