



UN CORSO DI STORIA, NATURA E PASSIONE:  
SCOPRI I NOSTRI VINI

# Lulù

ANNATA: 2021

VITIGNO: 100% Syrah

ZONA DI PRODUZIONE: Gradoli - Quercennali

TERRENO: vulcanico, sciolto, con una percentuale di limo ed argille rosse

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 480 m., sud-est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 10

CEPPI PER ETTARO: 6000

RESA PER ETTARO: 60 quintali

VINIFICAZIONE: 100% grappolo intero, macerazione semicarbonica 30 giorni

MATURAZIONE: 22 mesi in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 24 mesi

ALCOL: 13 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1000



front



retro

NOTE: vino dal colore rubino intenso, al naso di presenta con note di frutta scura, spezie. ha una bocca strutturata, un tannino deciso, molto fresca nello sviluppo, ha un'ottima persistenza su note di frutta scura, minerali e speziate.



DOMANDA ?  
CURIOSITÀ ?  
VISITA IL  
NOSTRO SITO !

...NEL LISTINO CERCALO SOTTO LA VOCE "I VINI SPECIALI"