



L U C C H E T T I

NOME DELLA BEVANDA: **VISCIOLA**

DENOMINAZIONE: **BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO E VISCIOLE**

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: **2004**

TIPO DI FRUTTA: **VISCIOLA E UVA LACRIMA**

RACCOLTA DELLE VISCIOLE: **MANUALE L'INIZIO DI LUGLIO**

MACERAZIONE DELLE VISCIOLE: **IN DAMIGIANE DI VETRO CON ZUCCHERO PER UN MESE DI
MACERAZIONE**

VENDEMMIA DELLE UVE: **RACCOLTA MANUALE DI GRAPPOLI SELEZIONATI EFFETTUATA VERSO
L'INIZIO DI OTTOBRE**

VINIFICAZIONE: **PIGIATURA SOFFICE DELL'UVA DIRASPATA**

FERMENTAZIONE: **FERMENTAZIONE SVOLTA DA LIEVITI INDIGENI IN ACCIAIO INOX A
TEMPERATURA CONTROLLATA CON RIMONTAGGI GIORNALIERI E AGGIUNTA A METÀ
FERMENTAZIONE DEL MACERATO DI VISCIOLA**

FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: **SVOLTA NATURALMENTE**

MODALITA' E DURATA DELL'AFFINAMENTO: : **PERMANENZA IN BOTTE DI CEMENTO VETRIFICATO
6 MESI E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 3 MESI**

L U C C H E T T I

Via Santa Maria del Fiore, 17
60030 Morro d'Alba AN
Tel +39 0731 63 314
Fax +39 0731 63 314
Email info@mariolucchetti.it

www.mariolucchetti.it