



ARRIGONI

WINE FAMILY



ROSADIMAGGIO

WWW.ARRIGONI1913.IT



"Sur Lie" - LATE HARVEST

Blend di uve Vermentino e Uve Aromatiche, raccolti in vendemmia tardiva. Pressato in pieno autunno quando ha inizio il freddo, ha una fermentazione molto lenta che non si esaurisce completamente, lasciando un elevato contenuto di zucchero nel vino. Di colore giallo paglierino, un bel corpo, una struttura fragile e l'aroma fruttato di uva dolce e maturo. Buono sui biscotti artigianali, sul formaggio, un grande compagno di fine pasto.



CLASSIFICAZIONE: LATE HARVEST

UVAGGIO: Vermentino, Uve Aromatiche

NOTE DEGUSTATIVE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso e aromatico, caratterizzato da note di frutta esotica e petali di rosa. Seducente e morbido, fresco e sapido, con un floreale, fruttato e delicato retrogusto minerale.

ABBINAMENTI: Con dessert, accompagnato da frutta composta o miele.

ALC/VOL : Alcol 13 % vol.

Nome:	Sur Lie Late Harvest	Classificazione:	Vino Bianco
Primo anno di produzione:	1988	Bottiglie prodotte:	3.000
Area di produzione:	Castelnuovo Magra	Uvaggio:	Vermentino, Uve Aromatiche
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	150 Metri Slm	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5000 plants / Ha	Età della vigna:	30
Periodo della vendemmia:	fine Ottobre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	Non filtrato, macerato sotto ghiaccio secco, soffice pressatura e fermentazione con selezionati lieviti.
Periodo di imbottigliamento:	Giugno		Lungo periodo sulla feccia nobile.
Temperatura di servizio:	10-12°	Capacità d'invecchiamento:	Buona
		Formato Confezione:	750ml

