



# 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.

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

